

Günter & Hauer

INSTRUCTION MANUAL



CER 641

**LT Naudotojo instrukcija
LV lietotāja rokasgrāmata
EE Kasutusjuhend
RU Руководство пользователя
EN User's manual**

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ ATIDŽIAI PERSKAITYKITE TOLIAS INSTRUKCIJAS.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius jo priežiūros ar priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Prijungimas prie geros įžeminimo sistemos yra būtinas ir privalomas.
- Atjungimo priemonės turi būti įtrauktos į stacionarius laidus pagal laidų sujungimo taisykles.
- Buitinės laidų sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Jei nesilaikysite šio patarimo, galite gauti elektros smūgį arba mirtį.

Iškirpti Hazardą

- Būkite atsargūs – plokščių kraštai aštrūs.
- Jei nesinaudosite atsargiai, galite susižaloti arba įsipjauti.

Svarbios saugos instrukcijos

- Prieš montuodami arba naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
- Ant šio prietaiso jokių metu negalima dėti jokių degių medžiagų ar gaminių.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso įrengimą, nes tai gali sumažinti įrengimo išlaidas.
- Siekiant išvengti pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas pagal šias montavimo instrukcijas.

- Šį prietaisą tinkamai sumontuoti ir įžeminti gali tik tinkamos kvalifikacijos asmuo.
- Šis prietaisas turi būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliacinis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- ĮSPĖJIMAS: Naudokite tik kaitlentės apsaugas, kurias suprojektavo virimo prietaiso gamintojas arba prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje kaip tinkamas, arba kaitlentės apsaugas, įmontuotas į prietaisą. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingų atsitikimų.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos ar atsakomybės reikalavimai.
- Norėdami sužinoti daugiau apie diegimą, skaitykite skyrių <Įdiegimas>.

Eksplotavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Negaminkite ant sulūžusios ar įskilusios viryklės. Jei kaitlentės paviršius sulūžęs arba įtrūkęs, prietaisą išjunkite nedelsiant prie maitinimo šaltinio (sieninio jungiklio) ir susisieki su kvalifikuotu specialistu.
- Prieš valydami arba atlikdami techninę priežiūrą, išjunkite kaitlentę prie sienos.
- Jei nesilaikysite šio patarimo, galite gauti elektros smūgį arba mirtį.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Pavojus karštam paviršiui

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista pakankamai, kad nudegintų.
- Neleiskite savo kūnui, drabužiams ar kitiems daiktams, išskyrus tinkamus indus, liestis su keramikiniu stiklu, kol paviršius neatvės.
- Metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, negalima dėti ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti laikomi atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Puodų rankenos gali būti karštos liesti. Patikrinkite, ar puodų rankenos neišsikiša į kitas įjungtas kaitvietes. Rankenas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nesilaikysite šio patarimo, galite nusideginti ir nusiplikyti.

Iškirpti Hazardą

- Aštrūs kaitlentės grandiklio peiliukai atidengiami, kai apsauginis dangtelis įtraukiamas. Naudokite ypač atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nesinaudosite atsargiai, galite susižaloti arba įsipjauti.

Svarbios saugos instrukcijos

- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Virimas sukelia rūkymą ir riebalų išsiliejimą, kuris gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite savo prietaiso kaip darbo ar sandėliavimo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite savo prietaiso patalpai šildyti ar šildyti.
- Po naudojimo visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šiame vadove (ty naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.

- Virš prietaiso esančiose spintelėse nelaikykite vaikus dominančių daiktų. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali būti sunkiai sužeisti.
- Nepalikite vaikų vienų ar be priežiūros zonoje, kurioje naudojamas prietaisas.
- Vaikai arba žmonės su negalia, dėl kurios jie negali naudotis prietaisu, turi turėti atsakingą ir kompetentingą asmenį, kuris instruktuo jų naudoti. Instruktorius turi būti įsitikinęs, kad gali naudotis prietaisu nesukeldamas pavojaus sau ir aplinkai.
- Netaisykite ir nekeiskite jokios prietaiso dalies, nebent instrukcijoje būtų specialiai rekomenduojama. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Kaitlentės valymui nenaudokite garų valiklio.
- Nedėkite ir nenumeskite ant kaitlentės sunkių daiktų.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite keptuvių su dantytais kraštais ir nevilkite keptuvės per stiklo paviršių, nes galite subraižyti stiklą.
- Kaitlentės valymui nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valiklių, nes jie gali subraižyti keraminį stiklą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio aplinkoje! Bet kokiam naudojimui komerciniais tikslais gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS: naudojimo metu prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista.

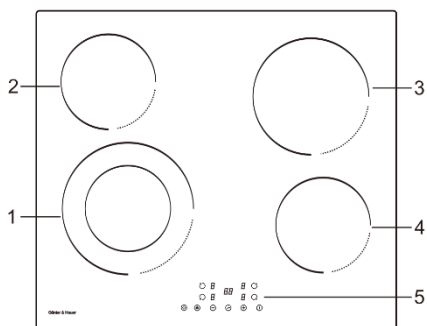
- Reikia stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti laikomi atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba yra instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą ir supranta pavojus. dalyvauja.
- Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir atlikti naudotojo priežiūros.
- ĮSPĖJIMAS: Kepimas be priežiūros ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir gali sukelti gaisrą. NIEKADA nemėginkite gaisro gesinti vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba ugnies antklode.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant virimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius yra įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio, kai kaitlentės paviršiai yra pagaminti iš stiklo keramikos ar panašios medžiagos, apsaugančios įtampingąsias dalis.
- Garų valytuvo naudoti negalima.
- Prietaisas nėra skirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- DĖMESIO: Kepimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikis gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Sumontavus maitinimo laidą negalima pasiekti.

Sveikinuk perkant naują kaitlentę. Rekomenduojame skirti šiek tiek laiko perskaityti šią instrukciją / montavimo vadovą, kad suprastumėte, kaip teisingai sumontuoti ir naudoti.

Prieš naudodami atidžiai perskaitykite visas saugos instrukcijas ir išsaugokite šią instrukciją / montavimo vadovą, kad galėtumėte priminti ateityje.

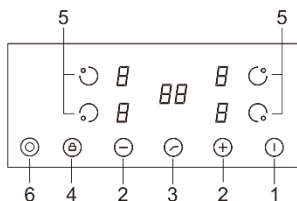
Produkto peržiūra

Vaizdas iš viršaus



1. maks. 1100/2200 W zona
2. maks. 1200 W zona
3. maks. 1800 W zona
4. maks. 1200 W zona
5. Valdymo skydelis

Valdymo skydelis



1. ON/OFF jungiklis

4. Užraktas nuo vaikų

2. Pasirinkite galios lygį

5. Pasirinkite šildymo zoną

Pro arba mas 6. Dvi zona

Keraminė kaitlentė gali patenkinti įvairius virtuvės poreikius dėl kaitinimo elemento šildymo, mikrokompiuterinio valdymo ir kelių galių pasirinkimo – tai tikrai optimalus pasirinkimas šiulaikinėms šeimoms.

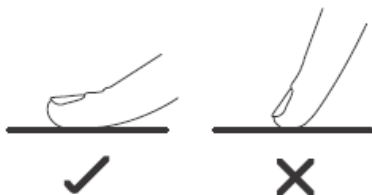
Kaitlentė orientuota į klientus ir yra pritaikyta individualiai. Kaitlentė veikia saugiai ir patikimai, todėl jūsų gyvenimas tampa patogus ir leidžia visiškai mėgautis gyvenimo teikiamais malonumais.

Prieš naudodami naują kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Nuimkite visas apsaugines plėveles, kurios vis dar gali būti ant jūsų keraminės kaitlentės.

Jutiklių valdiklių naudojimas

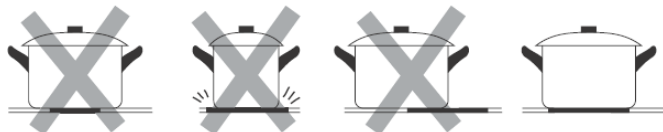
- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jums nereikia daryti jokio spaudimo.
- Naudokite piršto rutulį, o ne jo galiuką.
- Kiekvieną kartą užregistravus prisilietimą, išgirsite pyptelėjimą.
- Įsitinkite, kad valdikliai visada yra švarūs, sausi ir jų neuždengia joks daiktas (pvz., indas ar audinys). Net plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



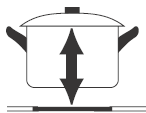
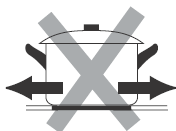
Nenaudokite indų su dantytais kraštais arba lenktu pagrindu.



Įsitinkite, kad keptuvės dugnas yra lygus, priglundęs prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietės. Visada centruokite keptuvę ant kaitvietės.



Visada kelkite puodus nuo keraminio stiklo – neslyskite, nes jie gali subraižyti stiklą.



Kaitlentės naudojimas

Norėdami pradėti virti

- Įjungus maitinimą, garsinis signalas supypsi vieną kartą, visi indikatoriai užsidega 1 sekunde, tada užgęsta, nurodant, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.

1. Palieskite ON/OFF jungiklį, visi indikatoriai rodo "-"

2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą keptuvę. Įsitinkite, kad keptuvės dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.

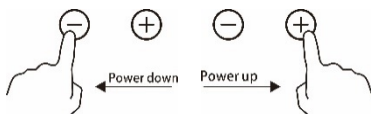


3. Palietus šildymo zonos pasirinkimo valdiklį, šalia mygtuko mirksi indikatorius.



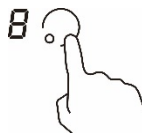
4. Paliesdami galios lygio valdiklį pasirinkite šilumos nuostatą.

- Jei per 1 minutę nepasirinksite kaitinimo lygio, kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
- Keptimo metu galite bet kada pakeisti kaitros nustatymą.



Kai baigsite gaminti

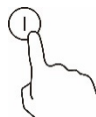
1. Palieskite šildymo zonos pasirinkimą, kurį norite išjungti.



2. Išjunkite kaitvietę paliesdami „-“. Įsitinkite, kad ekrane rodoma „0“.



3. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami ON/OFF valdiklį.



4. Saugokitės karštų paviršių


„H“ bus rodomas, o tai reiškia, kad kaitvietė per karšta liesti. Jis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija, jei norite įkaitinti daugiau keptuvių, naudokite vis dar karštą kaitlentę.




Valdiklių užrakinimas

- Galite užrakinti valdikius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, vaikai netyčia įjungtų kaitvietes).
- Kai valdikliai užrakinti, visi valdikliai, išskyrus ON/OFF valdiklį, yra išjungti.

Norėdami užrakinti valdikius

Palieskite klavišų užrakto valdiklį . Laikmačio indikatorius parodys „Lo“.

Norėdami atrakinti valdikius

1. Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta.
2. Palieskite ir palaikykite klavišų užrakto valdiklį  3 sekundes.
3. Dabar galite pradėti naudoti kaitlentę.



Kai kaitlentė veikia užrakinimo režimu, visi valdymo mygtukai yra išjungti, išskyrus ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO, visada galite išjungti kaitlentę naudodami įjungimo/išjungimo valdiklį kritiniu atveju, tačiau kitą kartą kaitlentę pirmiausia turite atrakinti.

Įspėjimas apie liekamąjį karštį

Kai kaitlentė veikia kurį laiką, bus šiek tiek likutinės šilumos. Atrodo, kad raidė „H“ įspėja, kad jos nesilaikytumėte.

Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamiršote išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas rodomas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis darbo laikmatis (valandos)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

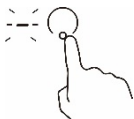
Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

- Galite naudoti jį kaip minutės priminimą. Tokiu atveju laikmatis neišjungs jokios kaitvietės, kai pasibaigus nustatytas laikas.
- Galite naudoti jį kaip išjungimo laikmatį, kad išjungtumėte vieną ar kelias kaitvietes pasibaigus laikui.

Laikmačio naudojimas kaip minutės primins

- Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta. Be to, zonos pasirinkimo klavišas nėra aktyvuotas (zonos indikatorius „-“ nemirksi).

Pastaba: Galite nustatyti minučių priminimą prieš arba po kaitvietės galios nustatymo pabaigos.



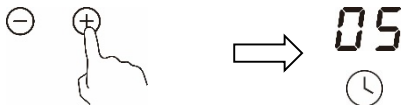
- Palieskite laikmačio mygtuką, laikmačio ekrane bus rodoma

„00“, o „0“ mirksės.

00



- Nustatykite laiką paliesdami „+“ ir „-“. (pvz., 5)



05



- Dar kartą palieskite laikmačio valdiklį, tada mirksės „0“.

- Nustatykite laiką paliesdami „+“ ir „-“, (pvz., 2), dabar jūsų nustatytas laikmatis yra 25 minutės.



- Nustačius laiką, jis iš karto pradės skaičiuoti atgal.

Ekrane bus rodomas likęs laikas.

--

7. Pasibaigus nustatymo laikui, garsinis signalas skambės 30 sekundžių, o laikmačio indikatorius parodys „- -“.

Laikmačio naudojimas vienai ar kelioms kaitvietėms išjungti

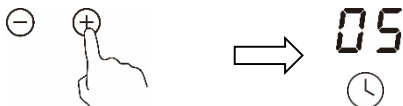
1. Palieskite šildymo zonos pasirinkimo valdiklį, kuriam norite nustatyti laikmatį.



2. Palieskite laikmačio valdiklį, laikmačio ekrane pasirodys „00“. ir „0“ mirksi.



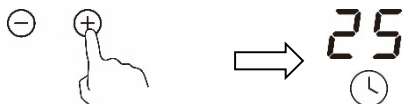
3. Nustatykite laiką paliesdami „+“, „-“. (pvz., 5)



4. Dar kartą palieskite laikmačio valdiklį, pradės mirksėti „0“.



5. Nustatykite laiką paliesdami „+“, „-“ (pvz., 2), dabar jūsų nustatytas laikmatis yra 25 minutės.



6. Nustačius laiką, jis iš karto pradės skaičiuoti atgal. Ekrane bus rodomas likęs laikas.

PASTABA: Dešiniajame apatiniame galios lygio indikatoriaus kampe bus raudonas taškas, nurodantis, kad ta zona pasirinkta.

7. Pasibaigus gaminimo laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.

Pastaba: Kitos kaitvietės veiks ir toliau, jei jos buvo buvo įjungtos anksčiau.

Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienoje zonoje:

1. Kai nustatote laikmatį kelioms kaitvietėms, rodomi raudoni atitinkamų kaitvietės taškai. Laikmačio ekrane rodoma min. laikmatis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.



2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodomas naujas min. laikmatis ir atitinkamos zonos taškas mirksi.



Pastaba: palieskite šildymo zonos pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Atšaukė laikmatį

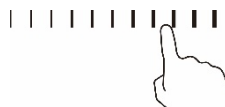
1. Palieskite šildymo zonos pasirinkimo valdiklį, kurio laikmatį norite atšaukti.



2. Palietus laikmačio valdiklį, indikatorius mirksės.



3. Slinkite, kad nustatytumėte laikmatį ties „00“, laikmatis atšaukiamas.



Maisto gaminimo gairės

Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate Boost. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto gaminimo patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Dangčio naudojimas sumažins gaminimo laiką ir sutaupys energijos, nes išlaikys šilumą.
- Sumažinkite skysčių ar riebalų kiekį, kad sumažintumėte gaminimo laiką.
- Pradėkite gaminti aukštu nustatymu ir sumažinkite nustatymą, kai maistas įkais.

Troškiname, verdame ryžius

- Virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į virimo skysčio paviršių. Tai raktas į skanias sriubas ir minkštus troškinius, nes skoniai išryškėja neperkepant. Taip pat kiaušinių ir miltų sutirštintos padažus turėtumėte virti žemiau virimo temperatūros.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbcijos metodu, gali prireikti nustatyti aukštesnį nei žemiausią nustatymą, kad maistas būtų tinkamai paruoštas per rekomenduojamą laiką.

Skrudinamas kepsnys

Norėdami paruošti sultingus ir kvapnius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palikite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite storą keptuvę.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada nuleiskite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepsnį kepimo metu apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių vienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kaip jis iškepęs – kuo kietesnis jis atrodys, tuo „gerai iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti ant šiltos lėkštės, kad atsipalaiduotų ir suminkštėtų.

Kepimui maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią wok keptuvę arba didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus ingredientus ir įrangą. Kepimas turi būti greitas. Jei gaminate didelius kiekius, gaminkite maistą keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Mėsą iš pradžių išvirkite, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jie bus karšti, bet vis dar traškūs, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite ingredientus, kad įsitikintumėte, jog jie įkais.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1-2	<ul style="list-style-type: none">• subtilus pašildymas mažiems maisto kiekiams• tirpstantis šokoladas, sviestas ir maistas, kuris greitai dega• švelnus troškinimas• lėtas atšilimas
3-4	<ul style="list-style-type: none">• pašildymas• greitas troškinimas• virti ryžius
5-6	<ul style="list-style-type: none">• blynai
7-8	<ul style="list-style-type: none">• troškinimas• makaronų virimas
9	<ul style="list-style-type: none">• kepimas maišant• deginimas• užvirti sriubą• verdantis vanduo

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
<p>Kasdienis purvinas stiklas (pirštų atspaudai, žymės, dėmės, kurias paliko maistas ar necukrus išsiliejimas ant stiklo)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Kai stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), patepkite kaitlentės valikliu. 3. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite kaitlentės maitinimą. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kai kaitlentės maitinimas išjungtas, nebus rodoma „karšto paviršiaus“ indikacija, tačiau kaitvietė vis tiek gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Labai atsparūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkščios / abrazyvinės valymo priemonės gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad patikrintumėte, ar jūsų valiklis ar šveitiklis tinka. • Niekada nepalikite valymo likučių ant kaitlentės: stiklas gali būti dėmėtas.
<p>Virinama, lydosi ir karštas cukrus išsiliejo ant stiklo</p>	<p>Nedelsdami nuimkite jas žuvies gabalėliu, paletės peiliu arba skutimosi peiliuku, tinkamu stiklinėms keramikinėms viryklėms, tačiau saugokitės karštų kaitvietės paviršių:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą prie sienos. 2. Laikykite ašmenis arba indą 30° kampu ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusius nešvarumus į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusius nešvarumus indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite aukščiau nurodytus 2-4 veiksmus, nurodytus „Kasdienis stiklo nešvarumas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuo greičiau pašalinkite išsilydžiusių ir saldžių maisto produktų ar išsiliejusių medžiagų dėmes. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba net visam laikui pažeisti stiklo paviršių. • Įpjovimo pavojus: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys yra aštrūs. Naudokite ypač atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
<p>Išsiliejimas ant jutikliniai valdikliai</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Sugerkite išsiliejusių medžiagą 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba skudurėliu. 4. Visiškai sausiai nuvalykite vietą popieriniu rankšluosčiu. 5. Vėl įjunkite kaitlentės maitinimą. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kaitlentė gali pypsėti ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, kai ant jų yra skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai sausiai nušluostykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai ir patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Viryklė negali būti įjungta.	Nėra elektros.	Įsitikinkite, kad kaitlentė yra prijungta prie maitinimo šaltinio ir kad ji yra įjungtas. Patikrinkite, ar jūsų namuose ar vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Instrukcijas rasite skyriuje „Keraminės kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku valdyti.	Virš valdiklių gali būti šiek tiek vandens plėvelė arba liesdami valdiklius galite naudoti piršto galiuką.	Įsitikinkite, kad jutiklinė valdymo sritis yra sausa, ir liesdami valdiklius naudokite piršto rutulį.
Stiklas braižomas.	Virtuvės indai šiurkščiais kraštais. Naudojamas netinkamas, abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. „Tinkamo indo pasirinkimas“. Žr. „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškesį arba spragtelėjimą.	Tai gali lemti jūsų virtuvės indo konstrukcija (skirtingai vibruoja skirtingų metalų sluoksniai).	Tai normalu virtuvės reikmenims ir nerodo gedimo.

Techninė specifikacija

Keraminė kaitlentė	CER 641
Virimo zonos	4 zonos
Maitinimo įtampa	220-240V~ 50/60Hz
Sumontuota elektros energija	6400W
Produkto dydis D × P × A (mm)	590×520×50
Pastato matmenys A × B (mm)	560 × 490

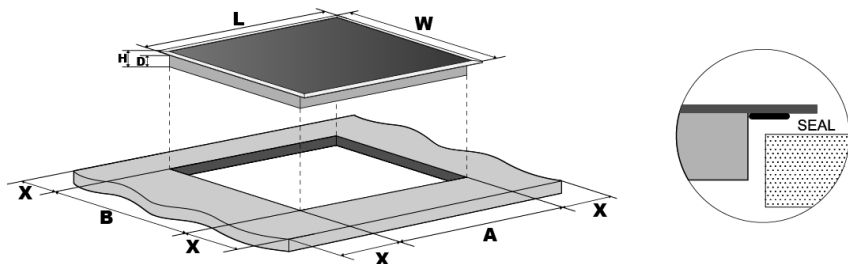
Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi mes nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

Montavimas

Montavimo įrangos parinkimas

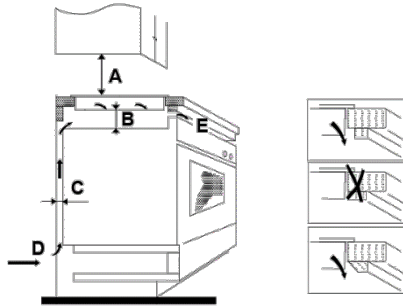
- Iškirpkite darbinį paviršių pagal brėžinyje nurodytus dydžius.
- Montavimo ir naudojimo tikslais aplink skylę turi būti paliktas mažiausiai 50 mm tarpas.
- Įsitikinkite, kad darbinio paviršiaus storis yra bent 30 mm. Pasirinkite karščiui atsparią darbo paviršiaus medžiagą, kad išvengtumėte didesnių deformacijų, kurias sukelia kaitvietės šilumos spinduliavimas. Kaip parodyta žemiau:

Įspėjimas: Darbinio paviršiaus medžiaga turi būti impregnuota mediena arba kita izoliacinė medžiaga.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CER 641	590	520	50	46	560	490	50 min

Bet kokiomis aplinkybėmis įsitikinkite, kad kaitlentė gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos neužsikimšusios. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau Pastaba: saugus atstumas tarp kaitlentės ir spintelės virš kaitlentės turi būti bent 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mm	20 mm	Oro įsiurbimas	Oro išėjimas 5 mm

Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite

- Darbinis paviršius yra kvadratinis ir lygus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams.
- Darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos.
- Jei kaitlentė sumontuota virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius.
- Įrengimas atitiks visus atstumo reikalavimus ir galiojančius standartus bei reglamentus.
- Tinkamas izoliacinis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo tinklo, yra įtrauktas į nuolatinius laidus, sumontuotus ir išdėstytus taip, kad būtų laikomasi vietinių laidų taisyklių ir taisyklių.
- Atskyrimo jungiklis turi būti patvirtinto tipo ir užtikrinti 3 mm oro tarpo kontaktų atskyrimą visuose poliuose (arba visuose aktyviuose [faziniuose] laiduose, jei vietinės laidų taisyklės leidžia tokius reikalavimus).
- izoliacinis jungiklis bus lengvai pasiekiamas klientui su sumontuota kaitlente
- jei kyla abejonių dėl įrengimo, pasikonsultuokite su vietinėmis statybos institucijomis ir įstatais
- Kaitlentę supantiems sienų paviršiams naudojate karščiui atsparias ir lengvai valomas apdailos medžiagas (pvz., keramines plyteles).

Kai sumontuosite kaitlentę, įsitikinkite

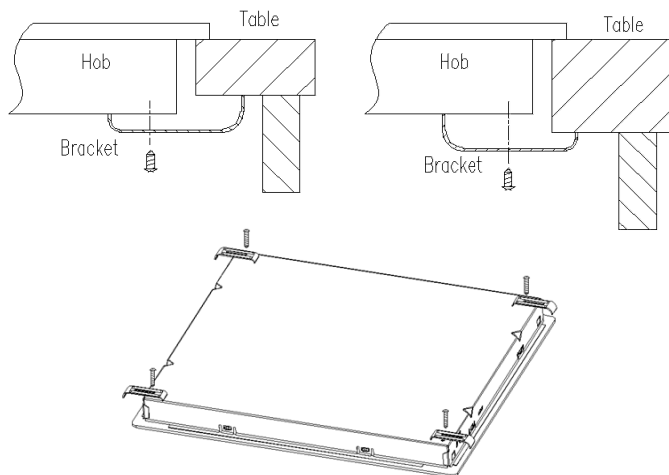
- Maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelės dureles ar stalčius.
- Pakankamas oro srautas iš korpuso išorės į kaitlentės pagrindą.
- Jei kaitlentė įrengiama virš stalčiaus ar spintelės vietos, žemiau kaitlentės pagrindo įrengiamas šiluminės apsaugos barjeras.
- Atskyrimo jungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš nustatydami tvirtinimo kronšteinus

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (naudokite pakuotę). Nenaudokite jėgos ant valdiklių, išsikūšusių iš kaitlentės.

Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

- Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (naudokite pakuotę). Nenaudokite jėgos ant valdiklių, išsikišusių iš kaitlentės.
- Sumontavę kaitlentę pritvirtinkite prie darbinio paviršiaus, prisukite keturis laikiklius kaitlentės apačioje (žr. paveikslėlį).
- Sureguliuokite laikiklio padėtį, kad ji atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.

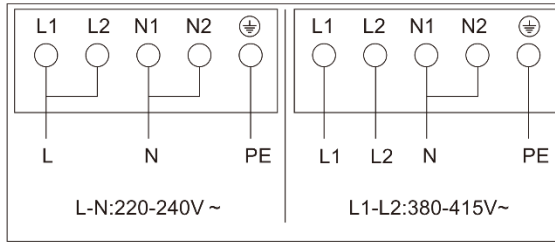


Įspėjimai

- Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuotas personalas arba technikai. Jūsų paslaugoms turime profesionalų. Niekada neatlikite operacijos patys.
- Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džiovyklių.
- Kaitlentė turi būti sumontuota taip, kad būtų galima užtikrinti geresnę šilumos spinduliuotę ir padidinti jos patikimumą.
- Sieną ir indukcinio šildymo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti šilumą.
- Kad būtų išvengta žalos, sumuštinis sluoksnis ir klijai turi būti atsparūs karščiui.
- Garų valytuvo naudoti negalima.
- Šią keramiką galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 omo. Jei reikia, informacijos apie sistemos varžą kreipkitės į tiekimo instituciją.

Kaitlentės prijungimas prie maitinimo tinklo

Maitinimas turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba vieno poliaus grandinės pertraukiklis. Prijungimo būdas parodytas žemiau.



- Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
- Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros jungtis būtų tinkamai prijungta ir atitiktų saugos taisykles.
- Kabelis neturi būti sulenktas ar suspaustas.
- Kabelį turi reguliariai tikrinti ir pakeisti tik kvalifikuotas asmuo.



IŠMETIMAS: Ne išmeskite šį gaminį kaip nerūšiuota savivaldybės atliekų. Kolekcija tokias atliekas atskirai reikalingas specialus gydymas.

Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĖA). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti bet kokios galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali kilti, jei jis būtų išmestas į

Neteisingas kelias.

Ant gaminio esantis simbolis rodo, kad jo negalima laikyti įprastomis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą.

Šiam prietaisui reikalingas specialus atliekų šalinimas. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio apdorojimą, regeneravimą ir perdirbimą, susisiekite su vietos savivaldybe, buitinių atliekų šalinimo tarnyba arba parduotuve, kurioje jį įsigijote.

Norėdami gauti išsamesnės informacijos apie šio gaminio apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietinę miesto tarnybą, buitinių atliekų šalinimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS, LŪDZU, UZMANĪGI IZLASIET TĀLĀKĀS INSTRUKCIJAS.

Uzstādīšana

Elektriskā trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes darbu veikšanas ar to atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Savienojums ar labu zemējuma vadu sistēmu ir būtisks un obligāts.
- Saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem fiksētajā elektroinstalācijā ir jāiestrādā atvienošanas līdzekļi.
- Izmaiņas sadzīves elektroinstalācijas sistēmā drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

Griezuma bīstamība

- Uzmanieties - paneļa malas ir asas.
- Piesardzības neievērošana var izraisīt savainojumus vai iegriezumus.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms šīs ierīces uzstādīšanas vai lietošanas uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas.
- Uz šīs ierīces nekādā gadījumā nedrīkst novietot nekādus degošus materiālus vai izstrādājumus.
- Lūdzu, dariet šo informāciju pieejamu personai, kas ir atbildīga par ierīces uzstādīšanu, jo tas var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no briesmām, šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar šiem uzstādīšanas norādījumiem.

- Šo ierīci pareizi uzstādīt un iezemēt drīkst tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šai ierīcei jābūt savienotai ar ķēdi, kurā ir iestrādāts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no barošanas avota.
- **BRĪDINĀJUMS:** Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, ko izstrādājis gatavošanas ierīces ražotājs vai norādījis ierīces ražotājs lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai plīts aizsargus, kas iekļauti ierīcē. Neatbilstošu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, garantijas vai atbildības prasības var tikt anulētas.
- Sīkāku informāciju par uzstādīšanu skatiet sadaļā <Instalēšana>.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskā trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz salauztas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsmas virsma ir saplīsusi vai saplaisājusi, izslēdziet ierīci nekavējoties pie strāvas padeves (sienas slēdzis) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas vai apkopes izslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

Veselības apdraudējums

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas apdraudējums

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas kļūst pietiekami karstas, lai izraisītu apdegumus.
- Neļaujiet ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, saskarties ar keramikas stiklu, līdz virsma nav atdzisusi.
- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Katlu rokturi var būt karsti pieskaroties. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi neatrodas pāri citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Glabājiet rokturus bērniem nepieejamā vietā.
- Šī ieteikuma neievērošana var izraisīt apdegumus un applaucējumus.

Griezuma bīstamība

- Plīts virsmas skrāpja skuvekļa asais asmens ir atsegts, kad drošības pārsegs ir ievilkts. Lietojiet ļoti uzmanīgi un vienmēr uzglabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Piesardzības neievērošana var izraisīt savainojumus vai

iegriezumus. **Svarīgi drošības norādījumi**

- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad to lietojat. Boilover izraisa kūpināšanu un taukainu izšļakstīšanos, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai sildīšanai.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (ti, izmantojot skārienvadības taustiņus).
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci, sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.

- Neglabājiet bērnus interesējošos priekšmetus skapjos virs ierīces. Bērni, kas uzkāpj uz plīts virsmas, var gūt nopietnus savainojumus.
- Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības ierīces lietošanas zonā.
- Bērniem vai cilvēkiem ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, ir jābūt atbildīgai un kompetentai personai, kas viņus instruētu tās lietošanā. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņš var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.
- Neremontējiet vai nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien rokasgrāmatā tas nav īpaši ieteikts. Visas pārējās apkopes jāveic kvalificētam tehniķim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet un nenometiet smagus priekšmetus uz plīts virsmas.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pa stikla virsmu, jo tas var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet berzes vai citus skarbus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramikas stiklu.
- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vidē! Ražotāja garantija neattiecas uz jebkāda veida komerciālu izmantošanu!
- **BRĪDINĀJUMS:** Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.

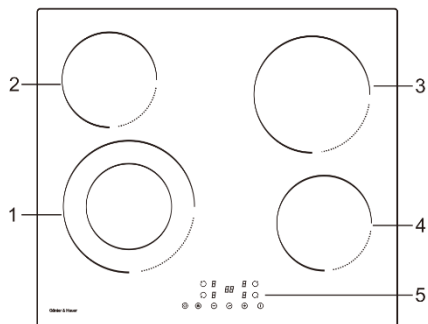
- Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem.
- Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar samazinātām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi ir tikuši uzraudzīti vai ir instruēti par ierīces lietošanu drošā veidā un saprot riskus. iesaistīti.
- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- BRĪDINĀJUMS: Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.
- BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka risks: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, stikla keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmām, kas aizsargā spriegumaktīvas daļas.
- Tvaika tīrītāju nedrīkst izmantot.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Strāvas vads pēc uzstādīšanas nav pieejams.

Apsveicu par jaunās plīts virsmas iegādi. Mēs iesakām veltīt laiku, lai izlasītu šo instrukciju/uzstādīšanas rokasgrāmatu, lai pilnībā saprastu, kā to pareizi uzstādīt un darbināt.

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju/uzstādīšanas rokasgrāmatu turpmākai uzziņai.

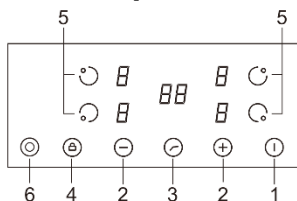
Produkta pārskats

Skats no augšas



1. maks. 1100/2200 W zona
2. maks. 1200 W zona
3. maks. 1800 W zona
4. maks. 1200 W zona
5. Vadības panelis

Vadības panelis



1. ON/OFF slēdzis

4. Bērnu slēdzene

2. Izvēlieties jaudas līmeni

5. Izvēlieties apkures zonu

Pārbaudiet vai mājība 6. Duālā zona

Keramikas plīts var apmierināt dažādas virtuves prasības, pateicoties sildelementa sildīšanai, mikroatorizētai vadībai un vairāku jaudu izvēlei, kas ir patiešām optimāla izvēle mūsdienu ģimenēm.

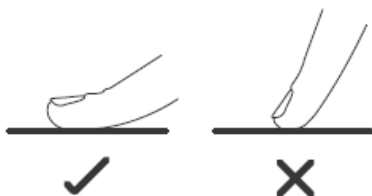
Plīts virsma ir vērsta uz klientiem, un tai ir personalizēts dizains. Plīts virsmai ir droša un uzticama darbība, padarot jūsu dzīvi ērtu un ļaujot pilnībā izbaudīt dzīves prieku.

Pirms jaunās plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo rokasgrāmatu, īpaši ņemot vērā sadaļu "Drošības brīdinājumi".
- Noņemiet jebkuru aizsargplēvi, kas joprojām varētu būt uz jūsu keramikas plīts.

Skārienvadības ierīču izmantošana

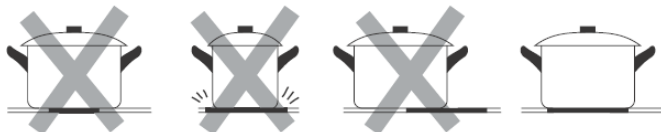
- Vadības elementi reaģē uz pieskārienu, tāpēc jums nav jāizdara spiediens.
- Izmantojiet pirksta bumbu, nevis tā galu.
- Jūs dzirdēsiet pīkstieni katru reizi, kad tiks reģistrēts pieskāriens.
- Pārlicinieties, vai vadības ierīces vienmēr ir tīras, sausas un tās neaizsedz neviens priekšmets (piemēram, trauks vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



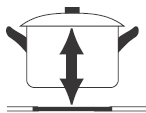
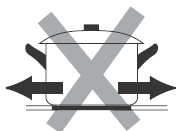
Neizmantojiet traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



Pārlicinieties, vai pannas pamatne ir gluda, atrodas plakaniski pret stiklu un ir tāda pati kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.



Vienmēr paceliet pannas no keramikas stikla – neslīdiet, pretējā gadījumā tās var saskrāpēt stiklu.



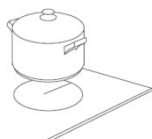
Plīts virsmas izmantošana

Lai sāktu gatavot

- Pēc ieslēgšanas atskan vienreiz skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi, pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties slēdzim ON/OFF. visi indikatori rāda "-"

2. Novietojiet piemērotu pannu uz gatavošanas zonas, kuru vēlaties izmantot. Pārlicinieties, vai pannas apakšdaļa un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.

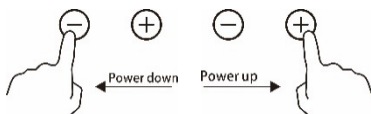


3. Pieskaroties apkures zonas izvēles vadībai, mirgos indikators blakus taustiņam.



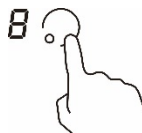
4. Izvēlieties siltuma iestatījumu, pieskaroties jaudas līmeņa vadībai.

- Ja 1 minūtes laikā neizvēlaties siltuma iestatījumu, plīts automātiski izslēgsies. Jums būs jāsāk no jauna ar 1. darbību.
- Gatavošanas laikā jebkurā laikā varat mainīt siltuma iestatījumu.



Kad esat pabeidzis gatavot

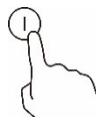
1. Pieskarieties apkures zonas izvēlei, kuru vēlaties izslēgt.



2. Izslēdziet gatavošanas zonu, pieskaroties "-". Pārlicinieties, vai displejā ir redzams "0".



3. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS vadībai.



4. Uzmanieties no karstām virsmām

Parādīsies "H", kas nozīmē, ka gatavošanas zona ir pārāk karsta, lai pieskartos. Tas pazudīs, kad virsma būs atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju, ja vēlaties uzsildīt papildu pannas, izmantojiet sildvirsmu, kas joprojām ir karsta.

H


Vadības ierīču bloķēšana

- Jūs varat bloķēt vadības pogas, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērni nejauši ieslēdz gatavošanas zonas).
- Kad vadības pogas ir bloķētas, visas vadības ierīces, izņemot IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS vadību, ir atspējotas.

Lai bloķētu vadības ierīces

Pieskarieties taustiņslēga vadīklai . Taimera indikators parādīs "Lo".

Lai atbloķētu vadības ierīces

1. Pārliecinieties, vai plīts ir ieslēgta.
2. Pieskarieties un turiet taustiņu bloķēšanas vadīklu  uz 3 sekundēm.
3. Tagad varat sākt lietot plīts virsmu.



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ierīces ir atspējotas, izņemot IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS, jūs vienmēr varat izslēgt plīti ar IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS vadību avārijas gadījumā, taču nākamajā darbībā plīts vispirms ir jāatbloķē.

Brīdinājums par atlikušo karstumu

Kad plīts kādu laiku ir darbojusies, būs neliels atlikušais siltums. Parādās burts "H", kas brīdina jūs no tā turēties tālāk.

Automātiskā izslēgšana

Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tas notiek ikreiz, kad aizmirstat izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir parādīti tabulā:

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stunda)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

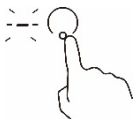
Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:

- Varat to izmantot kā minūtes atgādinātāju. Šādā gadījumā taimeris neizslēgs nevienu gatavošanas zonu, kad ir beidzies iestatītais laiks.
- Varat to izmantot kā izslēgšanas taimeris, lai pēc laika beigām izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas.

Taimera izmantošana kā minūšu atgādinātājs

1. Pārliecinieties, vai plīts virsma ir ieslēgta. Un zonas izvēles taustiņš nav aktivizēts (zonas indikators '-' nemirgo).

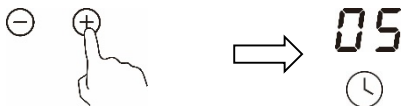
Piezīme: Jūs varat iestatīt minūšu atgādinātāju pirms vai pēc gatavošanas zonas jaudas iestatīšanas pabeigšanas.



2. Pieskarieties taimera taustiņam, taimera displejā parādīsies "00", un mirgos "0".



3. Iestatiet laiku, pieskaroties "+" un "-". (piem.5)



4. Vēlreiz pieskarieties taimera vadībai, pēc tam mirgos "0".



5. Iestatiet laiku, pieskaroties "+" un "-". (piem., 2), tagad iestatītais taimeris ir 25 minūtes.



6. Kad laiks ir iestatīts, tas nekavējoties sāks skaitīt atpakaļ. Displejā tiks parādīts atlikušais laiks.



7. Kad iestatīšanas laiks ir beidzies, signāls skanēs 30 sekundes, un taimera indikators rāda "- -".

Taimera izmantošana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

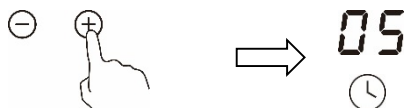
1. Pieskarieties apkures zonas izvēles vadībai, kurai vēlaties iestatīt taimeri.



2. Pieskarieties taimera vadībai, taimera displejā parādīsies "00". un mirgo "0".



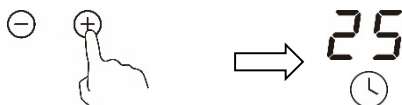
3. Iestatiet laiku, pieskaroties "+", "-". (piem.5)



4. Vēlreiz pieskarieties taimera vadībai, mirgos "0".



5. Iestatiet laiku, pieskaroties "+", "-" (piem.2), tagad iestatītais taimeris ir 25 minūtes.



6. Kad laiks ir iestatīts, tas nekavējoties sāks skaitīt atpakaļ. Displejā tiks parādīts atlikušais laiks.

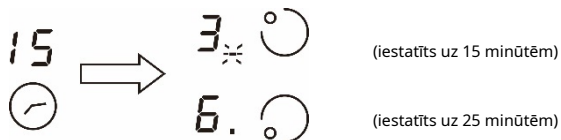
PIEZĪME. Jaudas līmeņa indikācijas labajā apakšējā stūrī būs sarkans punkts, kas norāda, ka šī zona ir atlasīta.

7. Kad gatavošanas taimeris beidzas, attiecīgā gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Piezīme: Citas gatavošanas zonas turpinās darboties, ja tās ir iepriekš ieslēgtas.

Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

1. Ja iestatāt taimeri vairākām gatavošanas zonām, tiek parādīti attiecīgo gatavošanas zonu sarkani punkti. Taimera displejs parāda min. taimeris. Atbilstošās zonas punkts mirgo.



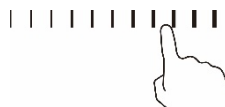
2. Kad beidzas atpakaļskaitīšanas taimeris, attiecīgā zona izslēgsies. Tad tas parādīs jauno min. taimeris un mirgos atbilstošās zonas punkts.



Piezīme: Pieskarieties apkures zonas izvēles vadībai, atbilstošais taimeris tiks parādīts taimera indikatorā.

Atcēla taimeri

1. Pieskarieties apkures zonas izvēles vadībai, kurai vēlaties atcelt taimeri.
2. Pieskaroties taimera vadībai, indikators mirgos.
3. Bīdiet, lai iestatītu taimeri uz "00", taimeris tiek atcelts.



Ēdienu gatavošanas vadlīnijas

Esiet piesardzīgs, cepot, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzsilst, īpaši, ja izmantojat Boost. Ļoti augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni uzliesmo, un tas rada nopietnu aizdegšanās risku.

Ēdienu gatavošanas padomi

- Kad ēdiens sāk vārīties, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka lietošana samazina gatavošanas laiku un ietaupīs enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu temperatūru un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzkarsis.

Vāra, vāra rīsus

- Vārīšanās notiek zem viršanas temperatūras, aptuveni 85°C, kad burbuļi tikai laiku pa laikam paceļas uz gatavošanas šķidruma virsmu. Tas ir garšīgu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārgatavojot ēdienu. Zem viršanas temperatūras vajadzētu gatavot arī mērces uz olu bāzes un miltos sabiezinātas.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu vārīšanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatīt augstāku iestatījumu par zemāko iestatījumu, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Cepošs steiks

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas gaļu nostādina istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzkarsē biezu pannu.
3. Abas steika puses apsmērē ar eļļu. Ielejiet nelielu daudzumu eļļas karstā pannā un pēc tam nolaidiet gaļu uz karstās pannas.
4. Gatavošanas laikā steiku apgrieziet tikai vienu reizi. Precīzs gatavošanas laiks būs atkarīgs no steika biezuma un no tā, cik pagatavotu to vēlaties. Laiki var atšķirties no aptuveni 2 līdz 8 minūtēm katrā pusē. Nospiediet steiku, lai novērtētu, cik tas ir pagatavots — jo stingrāks tas šķiet, jo "labi pagatavots" tas būs.
5. Pirms pasniegšanas atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas atslābtu un kļūtu mīksts.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu plakanu vokpannu vai lielu pannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Maisot cepšanai jābūt ātrai. Ja gatavojat lielos daudzumos, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās porcijās.
3. Īsi uzkarsē pannu un pievieno divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet jebkuru gaļu, nolieciet to malā un turiet siltumu.
5. Maisot apcep dārzeņus. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, ielieciet gaļu atpakaļ pannā un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai pārliecinātos, ka tās ir izkarsētas.
7. Pasniedziet uzreiz.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1:2	<ul style="list-style-type: none">• maiga sildīšana nelieliem pārtikas daudzumiem• šokolādes, sviesta un pārtikas produktu, kas ātri piedeg, kausēšana• maiga vārīšana• lēna sasilšana
3-4	<ul style="list-style-type: none">• uzsildīšana• ātra vārīšanās• rīsu vārīšana
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pankūkas
7-8	<ul style="list-style-type: none">• sautēšana• makaronu vārīšana
9	<ul style="list-style-type: none">• maisot cepšanu• apdedzināšana• zupas uzvārīšana• verdošs ūdens

Kopšana un tīršana

Kas?	Kā?	Svarīgs!
<p>Ikdienas netīrumi stikls (pirkstu nospiedumi, pēdas, traipi, ko atstājuši pārtikas produkti vai bez cukura izšļakstīšanās uz stikla)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet plīts virsmai strāvu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīršanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kad plīts virsma ir izslēgta, 'karstas virsmas' indikators neparādās, bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Esiet ļoti uzmanīgi. • Lieljaudas tīršanas līdzekļi, daži neilona skrāpējumi un spēcīgi/abrazīvie tīršanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu, vai jūsu tīršanas līdzeklis vai tīršanas līdzeklis ir piemērots. • Nekad neatstājiet tīršanas atlikumus uz plīts virsmas: stikls var kļūt notraipīts.
<p>Boilovers, kūst, un karsti cukuroti izlijuši uz stikla</p>	<p>Nekavējoties noņemiet tos ar zivs šķēli, paletes nazi vai žilētes skrāpi, kas piemērots keramikas stikla plīts virsmām, taču uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pie sienas izslēdziet plīts virsmai strāvu. 2. Turiet asmeni vai trauku 30° leņķī un nokasiet netīrumus vai izšļakstījumus vēsā plīts virsmas vietā. 3. Notīriet netīrumus vai izšļakstījumus ar trauku lupatiņu vai papīra dvieli. 4. Izpildiet 2. līdz 4. darbību, kas aprakstīta iepriekš sadaļā "Stikla ikdienas netīrība". 	<ul style="list-style-type: none"> • Pēc iespējas ātrāk noņemiet traipus, ko atstājuši kausēti un cukuroti ēdieni vai izšļakstījumi. Ja tos atstāj uz stikla atdzist, tos var būt grūti noņemt vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Griešanas risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir žileti ass. Lietojiet ļoti uzmanīgi un vienmēr uzglabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
<p>Izplūdes uz pieskāriena vadīklas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet plīts virsmai strāvu. 2. Uzsūc izšļakstīto vielu 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet vietu pilnībā sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plīts virsma var pīkstēt un pati par sevi izslēgties, un skārienvadības ierīces var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas atkal ieslēgšanas noteikti noslaukiet skārienvadības zonu.

Padomi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Ko darīt
Plīts virsma nevar Esi ieslēgts.	Nav jaudas.	Pārlicinieties, vai plīts virsma ir pievienota strāvas padevei un ka tā ir ieslēgts. Pārbaudiet, vai jūsu mājā vai reģionā nav strāvas padeves pārtraukuma. Ja esat visu pārbaudījis un problēma joprojām pastāv, zvaniet kvalificētam tehnikim.
Skārienvadības ierīces nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadīklas. Norādījumus skatiet sadaļā "Keramiskās plīts virsmas lietošana".
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināmas.	Virs vadības ierīcēm var būt neliela ūdens kārtiņa, vai arī, pieskaroties vadības ierīcēm, izmantojat pirksta galu.	Pārlicinieties, vai skārienvadības laukums ir sauss, un, pieskaroties vadības ierīcēm, izmantojiet ar pirkstu.
Stikls tiek skrāpēts.	Virtuves trauki ar raupjām malām. Tiek izmantots nepiemērots, abrazīvs tīrīšanas līdzeklis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet traukus ar plakanu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu "Pareizo trauku izvēle". Skatiet sadaļu "Apkope un tīrīšana".
Dažas pannas rada čaukstošu vai klikšķošu skaņu.	To var izraisīt jūsu virtuves trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tas ir normāli virtuves traukiem un nenorāda uz kļūmi.

Tehniskā specifikācija

Keramikas plīts virsma	CER 641
Ēdienu gatavošanas zonas	4 zonas
Barošanas spriegums	220-240V~ 50/60 Hz
Uzstādīta elektroenerģija	6400W
Produkta izmērs D × P × A (mm)	590 × 520 × 50
Iebūvēšanas izmēri A × B (mm)	560 × 490

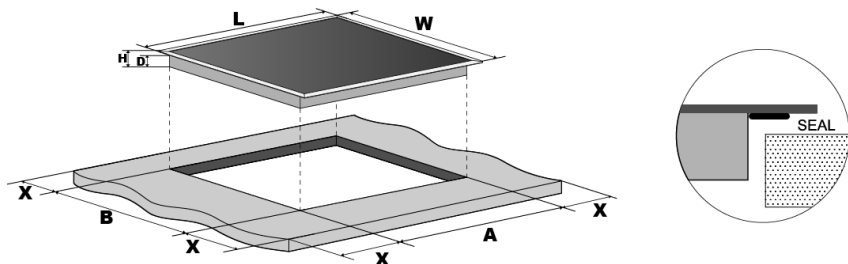
Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, mēs varam mainīt specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

Uzstādīšana

Instalācijas aprīkojuma izvēle

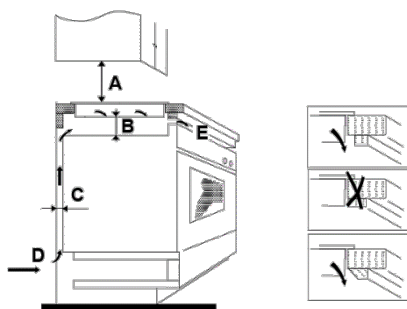
- Izgrieziet darba virsmu atbilstoši zīmējumā norādītajiem izmēriem.
- Uzstādīšanas un lietošanas nolūkos ap caurumu jāatstāj vismaz 50 mm brīva vieta.
- Pārlicinieties, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākas deformācijas, ko izraisa sildvirsmas siltuma starojums. Kā parādīts zemāk:

Brīdinājums: Darba virsmas materiālam jāizmanto impregnēts koks vai cits izolācijas materiāls.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CER 641	590	520	50	46	560	490	50 min

Jebkurā gadījumā pārlicinieties, vai plīts virsma ir labi vēdināta un gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nav bloķētas. Pārlicinieties, vai plīts virsma ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts zemāk Piezīme: Drošības attālumam starp sildvirsmu un skapi virs sildvirsmas jābūt vismaz 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Gaisa iepļūde	Gaisa izeja 5mm

Pirms plīts uzstādīšanas pārlicinieties

- Darba virsma ir kvadrātveida un līdzena, un neviens konstrukcijas elements neietekmē telpas prasības.
- Darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla.
- Ja plīts ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnī ir iebūvēts dzesēšanas ventilators.
- Uzstādīšana atbilst visām klīrensa prasībām un piemērojamiem standartiem un noteikumiem.
- Piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no strāvas padeves, ir iekļauts pastāvīgajā vadā, kas uzstādīts un novietots atbilstoši vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un noteikumiem.
- Izolācijas slēdzim ir jābūt apstiprināta tipa un jānodrošina 3 mm gaisa spraugas kontaktu atstatums visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasības).
- Izolējošais slēdzis būs viegli pieejams klientam ar uzstādītu plīti
- ja rodas šaubas par uzstādīšanu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un nolikumiem
- Jūs izmantojat karstumizturīgu un viegli tīrāmu apdari (piemēram, keramikas flīzes) sienu virsmām, kas ieskauj plīti.

Kad esat uzstādījis plīti, pārlicinieties par to

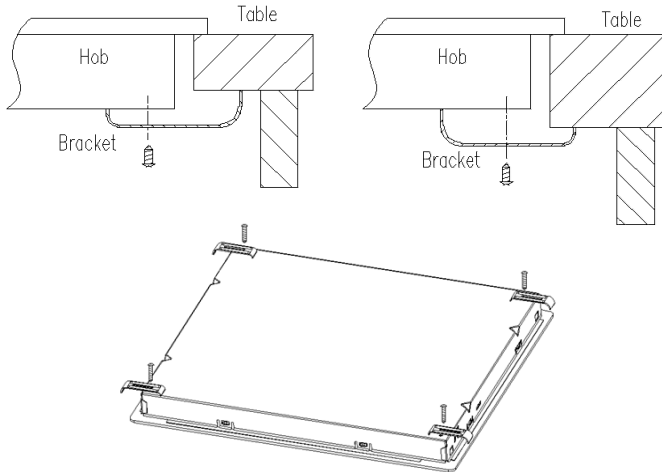
- Strāvas padeves kabelis nav pieejams caur skapja durvīm vai atvilktnēm.
- No korpusa ārpusē uz plīti pamatni ir atbilstoša gaisa plūsma.
- Ja plīts ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja vietas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera.
- Izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms fiksācijas kronšteina atrašanās vietas noteikšanas

Ierīce jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepielietojiet spēku uz vadības ierīcēm, kas izvirzītas no plīts virsmas.

Stiprinājuma kronšteinu atrašanās vietas noteikšana

- Ierīce jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepielietojiet spēku uz vadības ierīcēm, kas izvirzītas no plīts virsmas.
- Pēc uzstādīšanas plīts virsmu piestipriniet pie darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts apakšā (skatiet attēlu).
- Noregulējiet kronšteina pozīciju, lai tas atbilstu dažāda darba virsmas biezumam.

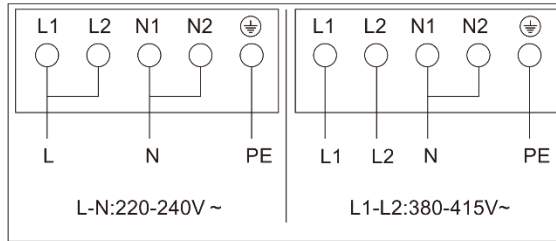


Brīdinājumi

- Plīts virsma jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Mūsu rīcībā ir profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet operāciju pats.
- Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotācijas žāvētājiem.
- Plīts ir jāuzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu un palielināt tās uzticamību.
- Sienai un inducētajai apkures zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
- Lai izvairītos no bojājumiem, sviestmaižu slānim un līmei jābūt izturīgai pret karstumu.
- Tvaika tīrītāju nedrīkst izmantot.
- Šo keramiku var pieslēgt tikai pie barošanas avota ar sistēmas pretestību ne vairāk kā 0,427 omi. Ja nepieciešams, lūdzu, sazinieties ar piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pretestību.

Plīts virsmas pievienošana strāvas padevei

Strāvas padevei jābūt pievienotai atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienfāza automatiskajam slēdzim. Savienojuma metode ir parādīta zemāk.



- Ja kabelis ir bojāts vai tas ir jānomaina, tas ir jādara pēcpārdošanas tehnikim, izmantojot atbilstošus instrumentus, lai izvairītos no negadījumiem.
- Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, ir jāuzstāda daudzpolārais ķēdes pārtraucējs ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
- Uzstādītājam ir jāpārlicinās, ka ir izveidots pareizs elektrības pieslēgums un tas atbilst drošības noteikumiem.
- Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspīests.
- Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai.



IZMEKLĒŠANA: Nedrīkst izmetiet šo produktu kā nešķirotas pašvaldības atkritumi. Kolekcija šādus atkritumus atsevišķi nepieciešama īpaša ārstēšana.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šīs ierīces, jūs palīdzēsiet novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas pretējā gadījumā varētu tikt nodarīts, ja to izmestu nepareizi.

Simbols uz izstrādājuma norāda, ka to nedrīkst izmest kā parastos sadzīves atkritumus. Tas jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko preču pārstrādei.

Šai ierīcei nepieciešama specializēta atkritumu iznīcināšana. Lai iegūtu papildinformāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pilsētas iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties šo produktu.

OHUTUSHOIATUSED

PALUN LUGEGE ENNE SEADME KASUTAMIST HOOLIKALT JÄRGMISED JUHISED.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustööde alustamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Hea maandusjuhtmestikuga ühendamine on hädavajalik ja kohustuslik.
- Lahtiühendamisevahendid peavad olema ühendatud juhtmestikuga vastavalt juhtmestiku reeglitele.
- Koduse juhtmestiku muudatusi tohib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Lõika oht

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatliku kasutamise tagajärjeks võivad olla vigastused või sisselõiked.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege need juhised hoolikalt läbi.
- Sellele seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Palun tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib teie paigalduskulusid vähendada.
- Ohu vältimiseks tuleb see seade paigaldada vastavalt nendele paigaldusjuhiste.

- Seda seadet tohib õigesti paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- See seade tuleb ühendada vooluringiga, mis sisaldab eralduslülitit, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- HOIATUS: Kasutage ainult pliidiplaadi kaitsmeid, mille on konstrueerinud küpsetusseadme tootja või mis on seadme tootja poolt kasutusjuhendis sobivatena märgitud, või seadmesse integreeritud pliidikaitseid. Sobimatute kaitsmete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.
- Seadme ebaõige paigaldamine võib tühistada garantii- või vastutusnõuded.
- Paigaldamise üksikasjade kohta vaadake jaotist <Paigaldamine>.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

- Ärge küpsetage katkisel või mõranenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind on katki või pragunenud, lülitage seade välja kohe vooluvõrku (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldust lülitage pliidiplaat seinast välja.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- See seade vastab elektromagnetiliste ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad selle seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega mis tahes muul esemel peale sobivate kööginõude keraamilise klaasiga kokku puutuda, kuni pind on jahtunud.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi asetada pliidiplaadi pinnale, kuna need võivad kuumeneda.
- Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.
- Kastruli käepidemed võivad puudutamisel kuumad olla. Kontrollige, et kastruli käepidemed ei ulatuks üle teiste sisselülitatud keedualade. Hoidke käepidemed lastele kättesaamatus kohas.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi ja põletusi.

Lõika oht

- Pliidiplaadi kaabitsa habemenuga tera tuleb kaitsekatte sissetõmbamisel nähtavale. Kasutage äärmiselt ettevaatlikult ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.

- Ettevaatliku kasutamise tagajärjeks võivad olla vigastused või

sisselõiked. Olulised ohutusjuhised

- Ärge kunagi jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeetmine põhjustab suitsu ja rasvade lekkimist, mis võivad süttida.
- Ärge kunagi kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge kunagi jätke seadmele mingeid esemeid ega riistu.
- Ärge kunagi kasutage seadet ruumi soojendamiseks või soojendamiseks.
- Pärast kasutamist lülitage keedualad ja pliidiplaat alati välja, nagu on kirjeldatud käesolevas juhendis (st kasutades puutetundlikke juhtnuppe).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega peale ronida.

- Ärge hoidke lastele huvi pakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt vigastada.
- Ärge jätke lapsi üksi või järelevalveta seadme kasutusalas.
- Lastel või puuetega inimestel, mis piiravad nende võimet seadet kasutada, peaks olema vastutav ja pädev isik, kes juhendaks neid seadme kasutamist. Juhendaja peab olema veendunud, et ta saab seadet kasutada ennast või ümbrust ohustamata.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui juhendis on seda spetsiaalselt soovitatud. Kõik muud hooldustööd peaks tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske oma pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne mööda klaasipinda, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks küürimisvahendeid ega muid tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks ainult kodus majapidamises! Tootjagarantii ei hõlma mis tahes ärilist kasutamist!
- HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

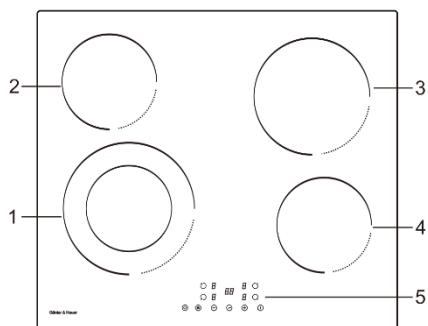
- Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida eemal, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmiste puudumisega inimesed, kui neile on antud järelevalvet või neile on antud juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad ohte. kaasatud.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta puhastada ja hooldada.
- HOIATUS: Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil rasva või õliga võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI proovige tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek nt kaane või tulekustutustekiga.
- HOIATUS: Tuleoht: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu, kui tegemist on klaaskeraamilisest või sarnasest materjalist pliidipindadega, mis kaitsevad pingestatud osi.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- ETTEVAATUST: Küpsetusprotsessi tuleb jälgida. Lühiajalist küpsetusprotsessi tuleb pidevalt jälgida.
- Toitejuhe pole pärast paigaldamist ligipääsetav.

Palju õnne teie uue pliidiplaadi ostmisel. Soovitame teil kulutada aega selle juhendi/paigaldusjuhendi lugemiseks, et mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada.

Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik ohutusjuhised ja hoidke käesolev kasutus-/paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

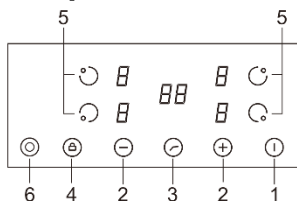
toote ülevaade

Pealtvaates



1. max. 1100/2200 W tsoon
2. max. 1200 W tsoon
3. max. 1800 W tsoon
4. max. 1200 W tsoon
5. Juhtpaneel

Juhtpaneel



1. ON/OFF lüliti

2. Valige võimsustase

4. Lapselukk

5. Valige küttesoon

P3r.o **Intervallmatsioon** Kahekordne tsoon

Keraamiline pliit suudab rahuldada erinevaid kööginõudeid tänu küttekehaküttele, mikroarvutiga juhtimisele ja mitme võimsusega valikule, mis on tõesti optimaalne valik kaasaegsetele peredele.

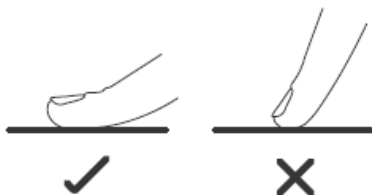
Pliidiplaat keskendub klientidele ja kasutab isikupärastatud disaini. Pliidiplaadil on turvaline ja töökindel jõudlus, mis muudab teie elu mugavaks ja võimaldab täielikult nautida elust saadavat naudingut.

Enne uue pliidiplaadi kasutamist

- Lugege seda juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele "Ohutushoiatused".
- Eemaldage kaitsekile, mis võib teie keraamilisel pliidiplaadil veel olla.

Puuetundlike juhtnuppude kasutamine

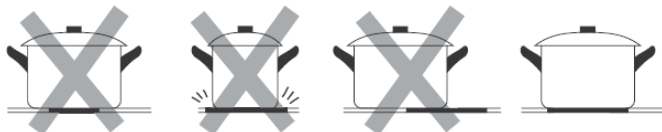
- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et te ei pea survet avaldama.
- Kasutage oma sõrme kuuli, mitte selle otsa.
- Iga kord, kui puudutus registreeritakse, kuulete piiksu.
- Veenduge, et juhtnupud oleksid alati puhtad, kuivad ja et neid ei kataks ükski ese (nt tööriist või riie). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise keeruliseks.



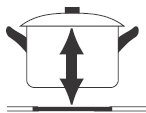
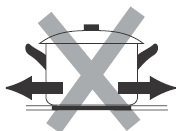
Ärge kasutage sakiliste servadega või kumera põhjaga kööginõusid.



Veenduge, et panni põhi oleks sile, asetseks tasaselt vastu klaasi ja oleks sama suur kui keeduala. Keskel pann alati keedualale.



Tõstke pannid alati keraamiliselt klaasilt maha – ärge libisege, muidu võivad need klaasi kriimustada.



Pliidiplaadi kasutamine

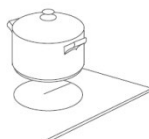
Küpsetamise alustamiseks

- Pärast toite sisselülitamist kostab helisignaal üks kord, kõik indikaatorid süttivad 1 sekundiks, seejärel kustuvad, mis näitab, et pliidiplaat on lülitunud ooterežiimi.

1. Puudutage ON/OFF lülitit. kõik indikaatorid näitavad "-"



2. Asetage sobiv pann keedualale, mida soovite kasutada. Veenduge, et panni põhi ja keeduala pind on puhas ja kuiv.

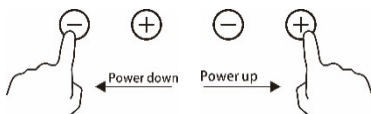


3. Küttetsooni valiku nuppu puudutades hakkab vilkuma klahvi kõrval olev indikaator.



4. Valige kuumuse seadistus, puudutades võimsustaseme juhtnuppu.

- Kui te 1 minuti jooksul kuumutusastet ei vali, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. Peate uuesti alustama 1. sammust.
- Küpsetamise ajal saate kuumuse seadistust igal ajal muuta.



Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

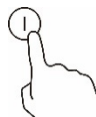
1. Puudutage küttetsooni valikut, mida soovite välja lülitada.



2. Lülitage keeduala välja, puudutades "-". Veenduge, et ekraanil oleks "0".



3. Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades nuppu ON/OFF.



4. Hoiduge kuumade pindade eest


"H" näitab, mis tähendab, et keeduala on puudutamiseks liiga kuum. See kaob, kui pind on jahtunud ohutu temperatuurini. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina, kui soovite veel panne soojendada, kasutage veel kuuma pliidiplaati.

H


Juhtnuppude lukustamine

- Saate lukustada juhtnupud, et vältida soovimatut kasutamist (näiteks kui lapsed keedualad kogemata sisse lülítavad).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud, välja arvatud SISSE/VÄLJAS, keelatud.

Juhtnuppude lukustamiseks

Puudutage klahviluku juhtnuppu . Taimeri indikaator näitab "Lo".

Juhtnuppude avamiseks

1. Veenduge, et pliidiplaat on sisse lülítatud.
2. Puudutage pikalt klahviluku juhtnuppu  3 sekundiks.
3. Nüüd saate oma pliidiplaati kasutama hakata.



Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud välja lülítatud, välja arvatud SISSE/VÄLJA, saate pliidiplaadi alati hädaolukorras ON/OFF-nupuga välja lülítada, kuid järgmisel toimingul tuleb pliidiplaat esmalt lahti võtta.

Jääkuumuse hoiatus

Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääksoojust. Näib, et täht "H" hoiatab teid sellest eemale hoidma.

Automaatne väljalülítamine

Pliidiplaadi ohutusfunktsioon on automaatne väljalülítamine. See juhtub alati, kui unustate keeduala välja lülítada. Vaikimisi väljalülítusajad on näidatud allolevas tabelis:

Jõu level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaiketöö taimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimeri kasutamine

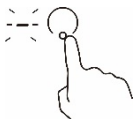
Taimerit saate kasutada kahel erineval viisil.

- Saate seda kasutada minutilugejana. Sel juhul ei lülita taimer määratud aja möödudes ühtegi keeduala välja.
- Saate seda kasutada väljalülitustaimerina ühe või mitme keeduala väljalülitamiseks pärast aja möödumist.

Taimeri kasutamine minutilugejana

1. Veenduge, et pliidiplaat on sisse lülitatud. Ja tsooni valikuklahv ei ole aktiveeritud (tsooni indikaator "-" ei vilgu).

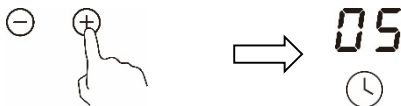
Märkus. Saate seadistada minutilugeja enne või pärast keeduala võimsuse seadistamise lõpetamist.



2. Puudutage taimeri nuppu, taimeri ekraanil kuvatakse "00" ja "0" hakkab vilkuma.



3. Määrake kellaaeg, puudutades "+" ja "-". (nt 5)



4. Puudutage uuesti taimeri juhtnuppu, seejärel hakkab vilkuma "0".



6. Kui kellaaeg on määratud, hakkab see kohe alla lugema. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.



7. Heli piiksub 30 sekundit ja taimer näidik näitab "- -", kui seadistusaeg on lõppenud.

Taimer kasutamine ühe või mitme keeduala väljalülitamiseks

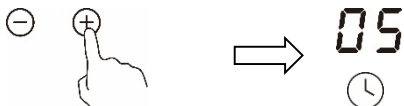
1. Puudutage küttesooni valiku nuppu, mille jaoks soovite taimerit seada.



2. Puudutage taimer nuppu, taimer ekraanil kuvatakse "00". ja "0" vilgub.



3. Määrake kellaeg, puudutades "+", "-". (nt 5)



4. Puudutage taimer nuppu uuesti, "0" hakkab vilkuma.

5. Seadke aeg, puudutades "+", "-" (nt 2), nüüd on seatud taimer 25 minutit.



6. Kui kellaeg on määratud, hakkab see kohe alla lugema. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

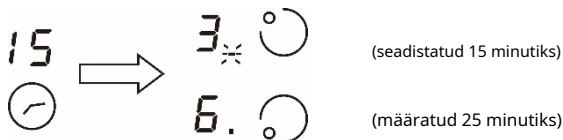
MÄRKUS. Võimsustaseme indikaatori paremas alanurgas on punane täpp, mis näitab, et see tsoon on valitud.

7. Kui toiduvalmistamise taimer aegub, lülitub vastav keeduala automaatselt välja.

Märkus. Teised keedualad jäävad tööle, kui need on eelnevalt sisse lülitatud.

Kui taimer on seatud rohkem kui ühele tsoonile:

1. Kui seate taimeri mitmele keedualale, kuvatakse vastavate keedualade punased täpid. Taimeri ekraanil kuvatakse min. taimer. Vastava tsooni punkt vilgub.



2. Kui taimer aegub, lülitub vastav tsoon välja. Seejärel kuvatakse uus min. taimer ja vastava tsooni punkt hakkab vilkuma.



Märkus. Puudutage küttetsooni valiku nuppu, vastav taimer kuvatakse taimeri indikaatoril.

Taimer tühistati

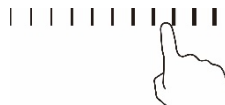
1. Puudutage küttetsooni valiku nuppu, mille soovite taimeri tühistada.



2. Taimeri nuppu puudutades hakkab indikaator vilkuma.



3. Libistage, et seada taimer asendisse "00", taimer tühistatakse.



Toiduvalmistamise juhised

Olge praadimisel ettevaatlik, kuna õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate Boosti. Äärmiselt kõrgel temperatuuril süttivad õli ja rasv iseeneslikult ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Toiduvalmistamise näpunäited

- Kui toit keeb, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, säilitades kuumuse.
- Küpsetusaja lühendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogust.
- Alustage küpsetamist kõrgel temperatuuril ja vähendage seda, kui toit on läbi kuumenenud.

Hautamine, riisi keetmine

- Hautamine toimub alla keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kui mullid kerkivad aeg-ajalt keeduvedeliku pinnale. See on maitsvate supptide ja õrnade hautiste võti, sest maitseed arenevad ilma toitu üle küpsetamata. Samuti peaksite küpsetama munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid alla keemistemperatuuri.
- Mõned toimingud, sealhulgas riisi keetmine absorptsioonimeetodil, võivad nõuda madalaimast seadistusest kõrgemat seadistust, et tagada toidu õige küpsemine soovitud aja jooksul.

Küpsetav praad

Mahlaste ja maitsekate steikide valmistamiseks:

1. Seista liha enne küpsetamist umbes 20 minutit toatemperatuuril.
2. Kuumuta paksupõhjaline pann.
3. Määri steigi mõlemad pooled õliga. Nirista kuumale pannile väike kogus õli ja seejärel langeta liha kuumale pannile.
4. Küpsetamise ajal keerake praad ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub steigi paksusest ja sellest, kui küpsetatud seda soovite. Ajad võivad varieeruda umbes 2–8 minutit ühel küljel. Vajutage praad, et mõõta selle küpsemist – mida tihkem see tundub, seda „hästi küpsetatud“ see on.
5. Jätke praad enne serveerimist mõneks minutiks soojale taldrikule seisma, et see lõdvestuks ja pehmeks muutuks.

Sega praadimiseks

1. Valige keraamikaga ühilduv lame vokk või suur pann.
2. Pange kõik koostisosad ja varustus valmis. Praadimine peaks olema kiire. Suurte koguste valmistamisel küpsetage toitu mitme väiksema partiina.
3. Kuumuta pann korraks ja lisa kaks supilusikatäit õli.
4. Küpseta liha esmalt, pane kõrvale ja hoi a soojas.
5. Prae köögiviljad segades läbi. Kui need on kuumad, kuid siiski krõbedad, keerake keeduala madalamale seadistusele, pange liha tagasi pannile ja lisage oma kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et veenduda nende läbikuumenemises.
7. Serveeri kohe.

Kütteseaded

Soojuse seadistus	Sobivus
1-2	<ul style="list-style-type: none">• õrn soojendamine väikeste toidukoguste jaoks• šokolaadi, või ja kiiresti kõrbevate toiduainete sulatamine• õrn hautamine• aeglane soojenemine
3-4	<ul style="list-style-type: none">• soojendamine• kiire keetmine• riisi keetmine
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pannkoogid
7-8	<ul style="list-style-type: none">• hautamine• pasta keetmine
9	<ul style="list-style-type: none">• segades praadimine• kõrbemine• supi keetmine• keev vesi

Hooldus ja puhastamine

Mida?	Kuidas?	Tähtis!
Igapäevane määrimine klaas (sõrmejäljed, toidujäljed, plekid või mitte-suhkrud lekkes klaasile)	<ol style="list-style-type: none"> Lülitage pliidiplaadi toide välja. Kandke pliidiplaadi puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!) Loputage ja pühkige puhta lapi või paberrätikuga kuivaks. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse. 	<ul style="list-style-type: none"> Kui keeduplaadi toide on välja lülitatud, ei kuvata "kuuma pinna" näitu, kuid keeduala võib siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. Tugevad küürimisvahendid, mõned nailonist küürimisvahendid ja kanged/abrasivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastusvahend või küürimisvahend on sobiv. Ärge kunagi jätke pliidiplaadile puhastusjääke: klaas võib määrduda.
Keedutab, sulab ja kuumad suhkrused lekkes klaasile	<p>Eemaldage need kohe kalaviilu, palettina või žiletitera kaabitsaga, mis sobivad klaaskeraamiliste pliidiplaatide jaoks, kuid olge ettevaatlik keeduala kuumade pindade suhtes:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lülitage seinast välja pliidiplaadi toide. Hoidke tera või riista 30° nurga all ja kraapige mustus või leke pliidiplaadi jahedasse kohta. Puhastage mustus või mahaloksunud mustus nõudelapi või paberrätikuga. Järgige ülaltoodud samme 2–4 jaotises „Klaasi igapäevane määrdumine“. 	<ul style="list-style-type: none"> Eemaldage võimalikult kiiresti sulamistest ja suhkrurikkast toidust või mahavalgunud plekid. Kui jäetakse klaasile jahtuma, võib neid olla raske eemaldada või need võivad klaasi pinda jäädavalt kahjustada. Lõikeoht: kui turvakate on sissetõmmatud, on kaabitsa tera žiletiterav. Kasutage äärmiselt ettevaatlikult ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Ülekandumine <small>puutetundlikud juhtnupud</small>	<ol style="list-style-type: none"> Lülitage pliidiplaadi toide välja. Immutage mahavool Pühkige puutetundlikku juhtimisala puhta niiske käsna või lapiga. Pühkige koht paberrätikuga täielikult kuivaks. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse. 	<ul style="list-style-type: none"> Pliidiplaat võib piiksata ja ise välja lülitada ning puutetundlikud juhtnupud ei pruugi toimida, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige puutetundliku juhtimisala kindlasti kuivaks.

Näpunäiteid ja näpunäiteid

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
<p>Pliidiplaat ei saa Ole sisse lülitatud.</p>	Pole jõudu.	<p>Veenduge, et pliidiplaat on vooluvõrku ühendatud ja nii sisse lülitatud. Kontrollige, kas teie kodus või piirkonnas on elektrikatkestus. Kui olete kõike kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud tehnikule.</p>
Puuetundlikud juhtnupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukustatud.	Avage juhtnupud. Juhised leiata jaotisest "Keraamilise pliidiplaadi kasutamine".
Puuetundlike juhtnuppe on raske juhtida.	Juhtnuppude kohal võib olla väike veekiht või kasutate juhtnuppe puudutades oma sõrmeotsa.	Veenduge, et puuetundliku juhtimisala oleks kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel oma sõrmeballi.
Klaasi kriimustatakse.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatut, abrasiivset küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage tasase ja sileda põhjaga kööginõusid. Vt „Õigete kööginõude valimine”. <small>Vaadake jaotist "Hooldus ja puhastamine".</small>
Mõned pannid teevad praksuvat või klõpsatavat häält.	Selle põhjuseks võib olla teie kööginõu konstruktsioon (erinevate metallide kihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul normaalne ega viita rikkele.

Tehniline spetsifikatsioon

Keraamiline pliidiplaat	CER 641
Keedualad	4 tsooni
Toitepinge	220-240V~ 50/60 Hz
Paigaldatud elektrivool	6400W
Toote suurus P × L × K (mm)	590 × 520 × 50
Sisseehitamise mõõtmed A × B (mm)	560 × 490

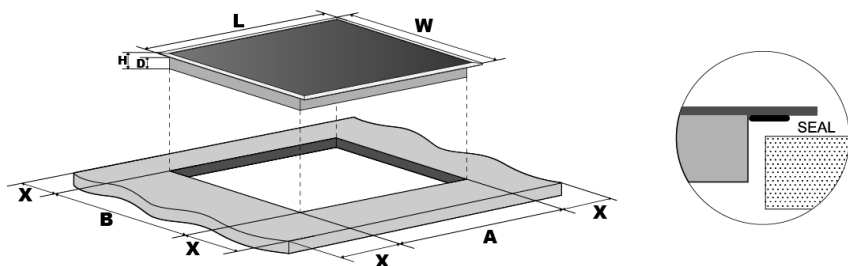
Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta spetsifikatsioone ja kujundusi ilma ette teatamata.

Paigaldamine

Paigaldusseadmete valik

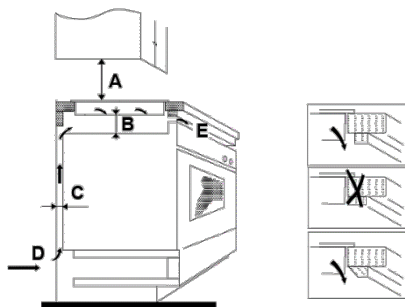
- Lõika tööpind välja vastavalt joonisel näidatud suurustele.
- Paigaldamiseks ja kasutamiseks tuleb augu ümber jätta vähemalt 50 mm ruumi.
- Veenduge, et tööpinna paksus oleks vähemalt 30 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida pliidiplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone. Nagu allpool näidatud:

Hoiatus: Tööpinna materjalina tuleb kasutada immutatud puitu või muud isolatsioonimaterjali.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
CER 641	590	520	50	46	560	490	50 min

Igal juhul veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad ei oleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat on heas töökorras. Nagu allpool näidatud Märkus: ohutu kaugus pliidiplaadi ja pliidiplaadi kohal oleva kapi vahel peaks olema vähemalt 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Õhu sisselase	Õhu väljapääs 5mm

Enne pliidiplaadi paigaldamist veenduge selles

- Tööpind on kandiline ja tasane ning ükski konstruktsioonelement ei sega ruumivajadust.
- Tööpind on valmistatud kuumakindlast materjalist.
- Kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale, on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator.
- Paigaldamine peab vastama kõigile vaba ruumi nõuetele ning kehtivatele standarditele ja eeskirjadele.
- Sobiv eralduslüliti, mis tagab täieliku vooluvõrgust lahtiühendamise, on ühendatud püsivasse juhtmesse, mis on paigaldatud ja paigutatud nii, et see vastaks kohalikele juhtmestiku reeglitele ja eeskirjadele.
- Eralduslüliti peab olema heakskiidetud tüüpi ja tagama 3 mm õhuvahe kontaktide vahekauguse kõikidel poolstel (või kõigis aktiivsetes [faasi] juhtmetes, kui kohalikud juhtmestiku reeglid lubavad seda nõuete varieeruvust).
- Isolatsioonilüliti on kliendile kergesti ligipääsetav, kui pliidiplaat on paigaldatud
- paigaldusega seotud kahtluste korral konsulteerige kohalike ehitusametite ja põhimäärustega
- Pliidiplaati ümbritsevate seinapindade jaoks kasutate kuumakindlat ja kergesti puhastatavat viimistlust (näiteks keraamilisi plaate).

Kui olete pliidiplaadi paigaldanud, veenduge selles

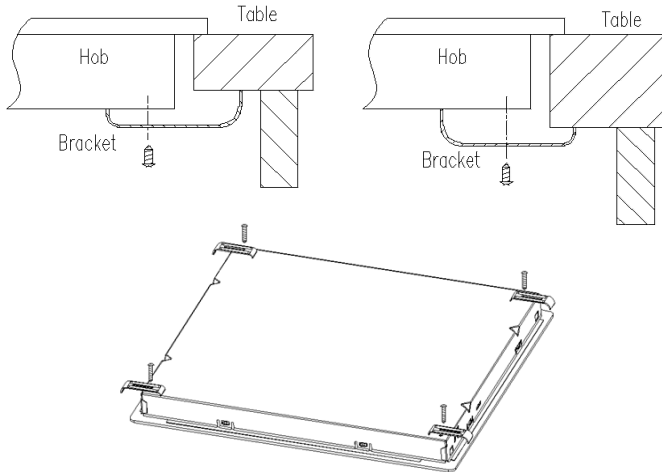
- Toitekaablile ei pääse ligi kapi uste või sahtlite kaudu.
- Väljastpoolt korpust on piisav õhuvool pliidiplaadi alusele.
- Kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale, paigaldatakse pliidiplaadi põhja alla termokaitsetõke.
- Eralduslüliti on kliendile kergesti ligipääsetav.

Enne kinnitusklambrite asukoha määramist

Seade tuleb asetada stabiilsele siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatavate juhtnuppude suhtes.

Kinnitusklambrite asukoha määramine

- Seade tuleb asetada stabiilsele siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvate juhtnuppude suhtes.
- Kinnitage pliidiplaat tööpinna, kruvides pärast paigaldamist neli klambrit pliidi põhja külge (vt pilti).
- Reguleerige kronsteini asendit, et see sobiks erineva tööpinna paksusega.

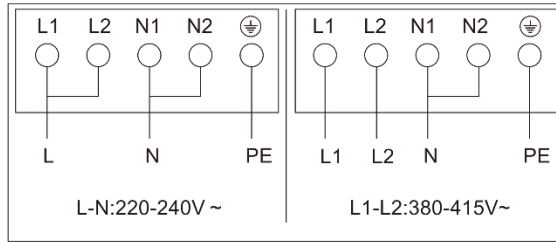


Ettevaatust

- Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Meie teenistuses on professionaalid. Ärge kunagi tehke operatsiooni ise.
- Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmetele, nõudepesumasinatele ja pöördkuivatitele.
- Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
- Sein ja tööpinna kohal olev indutseeritud kuumutusala peavad kuumust taluma.
- Kahjustuste vältimiseks peavad sandwich-kiht ja liim olema kuumakindlad.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Seda keraamikat saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemitakistus ei ületa 0,427 oomi. Vajadusel pöörduge süsteemi impedantsi teabe saamiseks oma toiteasutuse poole.

Pliidiplaadi ühendamise vooluvõrku

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt vastavale standardile või ühepooluselise kaitselülitiga. Ühendusmeetod on näidatud allpool.



- Kui kaabel on kahjustatud või vajab väljavahetamist, peaks seda tegema müügiärgne tehnik, kasutades selleks sobivaid tööriistu, et vältida õnnetusi.
- Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahele jääb vähemalt 3 mm.
- Paigaldaja peab veenduma, et on tehtud õige elektriühendus ja see vastab ohutusnõuetele.
- Kaablit ei tohi painutada ega kokku suruda.
- Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja seda peab vahetama ainult kvalifitseeritud isik.



KÕRVALDAMINE: mitte visake see toode ära sortimata omavalitsusena jäätmed. Kogumine selliseid jäätmeid eraldi on vaja erikohtlemist.

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmetest (WEEE). Kui tagate selle seadme õige utiliseerimise, aitate vältida võimalikke kahjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võivad muidu tekkida, kui see utiliseeritakse vale suund.

Tootel olev sümbol näitab, et seda ei tohi käidelda tavaliste olmejäätmetena. See tuleks viia elektri- ja elektroonikakaupade ringlussevõtu kogumispunkti.

See seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Lisateabe saamiseks selle toote töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, olmejäätmete käitlemise teenistusega või kauplusega, kust toote ostsite.

Üksikasjalikuma teabe saamiseks selle toote töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, olmejäätmete kõrvaldamise teenistusega või kauplusega, kust toote ostsite.

Günter & Hauer

Instruction manual

Electric Hob



CER 641

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or people with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

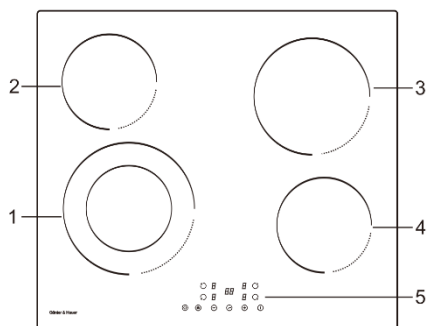
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

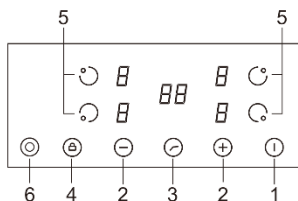
Product Overview

Top View



- 1. max. 1100/2200 W zone
- 2. max. 1200 W zone
- 3. max. 1800 W zone
- 4. max. 1200 W zone
- 5. Control panel

The Control Panel



- 1. ON/OFF switch
- 2. Select power level
- 3. Setting the timer
- 4. Child lock
- 5. Select heating zone
- 6. Dual zone

The ceramic hob can meet different kinds of cuisine demands because of heating element heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

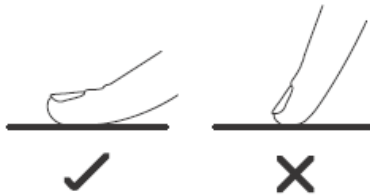
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

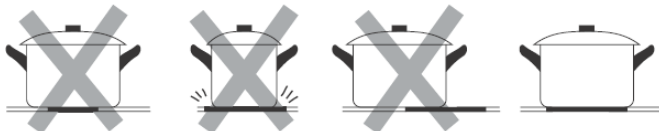
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



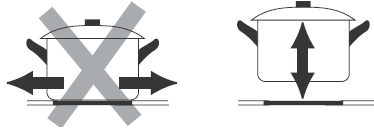
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic glass – do not slide, or they may scratch the glass.



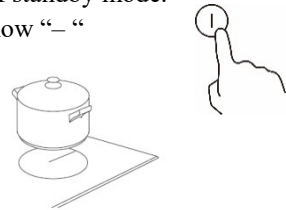
Using your Hob

To start cooking

• After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF (I) switch. all the indicators show “-”

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.

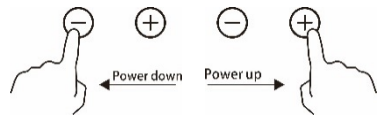


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the power level control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching “-”. Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

H


Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control . The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except for the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

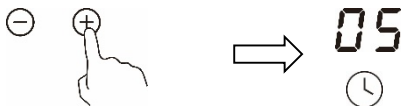
Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.



2. Touch timer key, “00” will show in the timer display and “0” will blink.



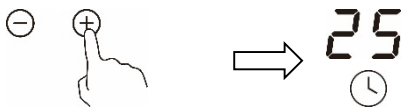
3. Set the time by touching “+” and “-”. (e.g.5)



4. Touch timer control again, then “0” will flash.



5. Set the time by touching “+” and “-”, (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

--

7. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - “ when the setting time finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

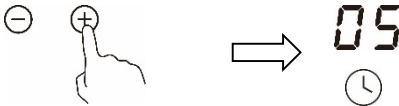
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “0” flashes.



3. Set the time by touching “+”“-”. (e.g.5)



4. Touch timer control again, the “0” will flash.



5. Set the time by touching “+”“-” (e.g.2), now the timer you set is 25 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

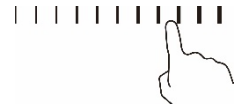
1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator will flash.



3. Slide to set the timer to "00", the timer is cancelled.



Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop; the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

Ceramic Hob	CER 641
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6400W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×50
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

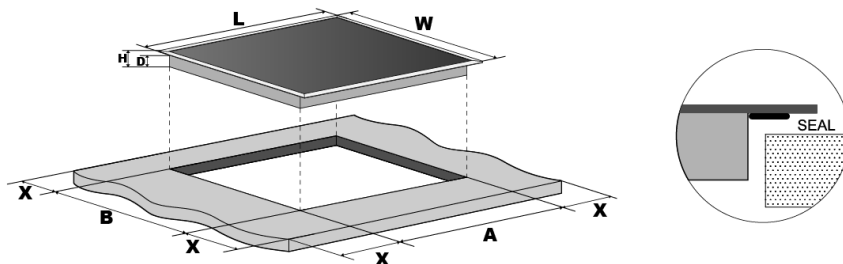
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

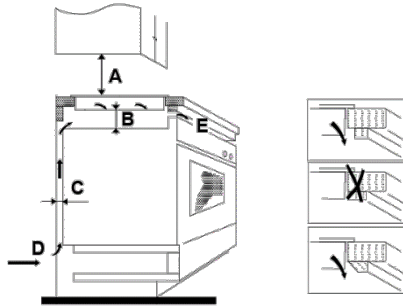
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CER 641	590	520	50	46	560	490	50 min

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

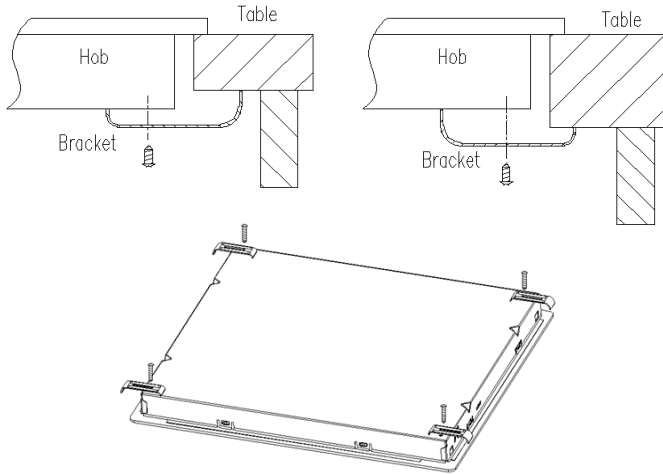
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

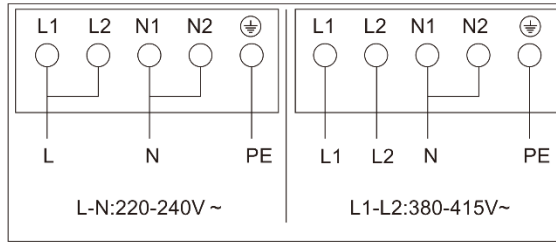


Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Mühlenstrasse 8a, Berlin, 14167, Germany

www.gunter-hauer.eu
e-mail: info@gunter-hauer.de

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и обязательно.
- Средства отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- Изменения в домашней электропроводке должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панелей острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием этого прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, отвечающему за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор необходимо устанавливать в соответствии с данными инструкциями по установке.

- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным персоналом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные решетки, разработанные производителем прибора для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные решетки, встроенные в прибор. Использование несоответствующих ограждений может привести к несчастным случаям.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.
- **Подробности установки см. в разделе <Установка>.**

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснула или треснула, выключите прибор. непосредственно к сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием выключите варочную панель на стене.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Угроза здоровью

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкоснуться с керамическим стеклом, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными конфорками. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, когда защитная крышка убрана. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Кипение вызывает дым и жирные выделения, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т. е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, взбирающиеся на варочную панель, могут серьезно пораниться.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их возможности использования прибора, должны иметь ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по его использованию. Инструктор должен быть уверен, что он может использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не тяните кастрюли по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- Этот прибор предназначен для использования только в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на любое коммерческое использование!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

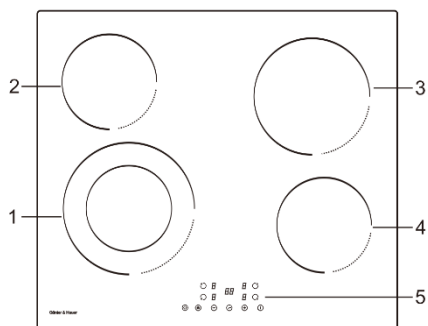
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают опасности. вовлеченный.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.
- ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, который защищает токоведущие части.
- Нельзя использовать пароочиститель.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным наблюдением.
- Шнур питания недоступен после установки.

Поздравления при покупке новой плиты. Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данного руководства по эксплуатации/установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать его.

Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации/установке для использования в будущем.

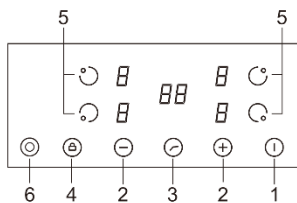
Обзор продукта

Вид сверху



- 1. макс. Зона 1100/2200 Вт
- 2. макс. Зона 1200 Вт
- 3. макс. Зона 1800 Вт
- 4. макс. Зона 1200 Вт
- 5. Панель управления

Панель управления



- 1. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
- 2. Выберите уровень мощности
- 3. Выберите уровень мощности
- 4. Детский замок
- 5. Выберите зону нагрева

ПРО **С** **Т** **Т** **В** **С** **Г** **Р** **А** **М** **М** **Т** **Я** **Н** **И** **И** **Ж** **Е** **О** **Б** **Р** **А** **З** **О** **В** **А** **Н** **И** **Е** **6.** Двойная зона

Керамическая варочная панель может удовлетворить различные потребности кухни благодаря нагреву нагревательного элемента, микрокомпьютерному управлению и выбору нескольких уровней мощности, что действительно является оптимальным выбором для современных семей.

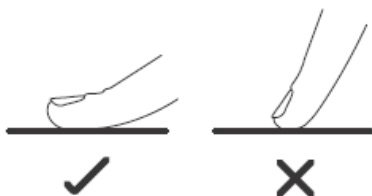
Варочная панель ориентирована на клиентов и имеет индивидуальный дизайн. Варочная панель обладает безопасными и надежными характеристиками, делающими вашу жизнь комфортной и позволяющей в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может быть на керамической плите.

Использование сенсорного управления

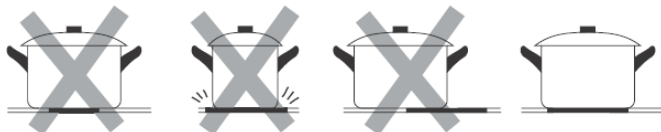
- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно применять какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда регистрируется прикосновение.
- Следите за тем, чтобы органы управления всегда были чистыми, сухими и не закрывали их никакими предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



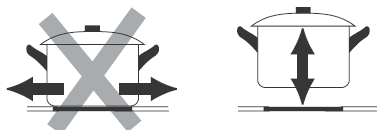
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Всегда центрируйте сковороду на конфорке.



Всегда поднимайте кастрюли с керамического стекла – не скользите, иначе они могут поцарапать стекло.



Использование варочной панели

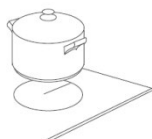
Чтобы начать готовить

- После включения раздается однократный звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и гаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ. все индикаторы показывают «-»



2. Поместите подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.

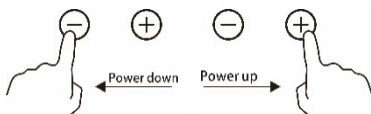


3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Выберите уровень нагрева, коснувшись регулятора уровня мощности.

- Если вы не выберете степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.



Когда вы закончили готовить

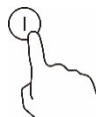
1. Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите конфорку, коснувшись «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

«Н» покажет, что означает, что конфорка слишком горячая, чтобы до нее можно было дотронуться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть дополнительные кастрюли, используйте еще горячую конфорку.



Блокировка элементов управления


- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети могут случайно включить конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь элемента управления блокировкой

 Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку управления блокировкой  в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все органы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в аварийной ситуации, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

Предупреждение об остаточном тепле

После того, как варочная панель поработает некоторое время, будет присутствовать остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает вас держаться от нее подальше.

Автоотключение

Функция безопасности варочной панели – автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его как минутник. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени.

Использование таймера в качестве таймера

1. Убедитесь, что варочная панель включена. При этом клавиша выбора зоны не активируется (индикация зоны «-» не мигает).

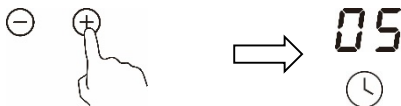
Примечание. Вы можете установить таймер до или после завершения настройки мощности конфорки.



2. Коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а «0» начнет мигать.



3. Установите время, нажимая «+» и «-». (например, 5)



4. Снова коснитесь кнопки таймера, после чего начнет мигать «0».



6. Когда время установлено, сразу же начинается обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

--

7. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--», когда время установки закончится.

Использование таймера для отключения одной или нескольких конфорок

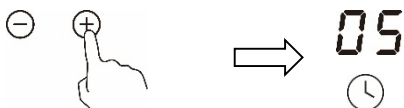
1. Коснитесь ручки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится «00». и «0» мигает.



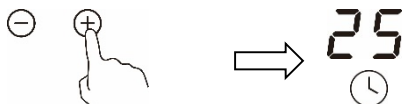
3. Установите время, нажимая «+» «-». (например,5)



4. Коснитесь кнопки таймера еще раз, «0» начнет мигать.



5. Установите время, нажимая «+» «-» (например, 2), теперь установленный вами таймер составляет 25 минут.



6. Когда время установлено, сразу же начинается обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

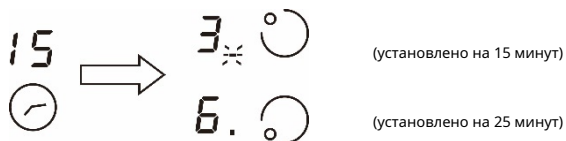
ПРИМЕЧАНИЕ. В правом нижнем углу индикации уровня мощности будет красная точка, указывающая на то, что эта зона выбрана.

7. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится.

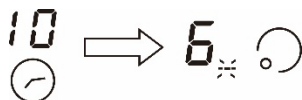
Примечание. Другие конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одну зону:

1. При установке таймера для нескольких конфорок отображаются красные точки соответствующих конфорок. На дисплее таймера отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем он покажет новый мин. таймер и точка соответствующей зоны будет мигать.



Примечание. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

Отменил таймер

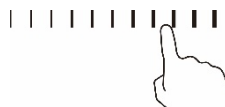
1. Коснувшись ручки выбора зоны нагрева, таймер которой вы хотите отменить.



2. При касании кнопки таймера индикатор начнет мигать.



3. Сдвиньте, чтобы установить таймер на «00», таймер будет отменен.



Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете режим Boost. При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению пищи

- Когда пища закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите мощность, когда пища полностью прогреется.

Варка, варка риса

- Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки только время от времени поднимаются на поверхность жидкости для варки. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что вкусы развиваются без переваривания пищи. Вы также должны готовить соусы на яичной основе и соусы, загущенные мукой, при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая настройка, чем самая низкая, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендуемое время.

Жгучий стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. На горячую сковороду налейте небольшое количество масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем тверже он на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал нежным.

Для жарки

1. Выберите вок с плоским дном, совместимый с керамикой, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. Ненадолго разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарить овощи. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, включите конфорку на более низкую температуру, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройки тепла

Установка тепла	пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный подогрев небольшого количества пищи• растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают• нежное кипение• медленное нагревание
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрое кипение• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• тушение• приготовление макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание• жжение• доведение супа до кипения• кипящая вода

Уход и очистка

Какая?	Как?	Важный!
<p>Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой или несладкими брызги на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели отключено, индикации «горячая поверхность» не будет, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Мощные мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
<p>Кипение, плавление и горячие сладкие пятна на стекле</p>	<p>Немедленно удалите их ломтиком рыбы, мастихином или скребком с лезвием бритвы, подходящим для варочных панелей из керамического стекла, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели на стене. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или капли в прохладную часть варочной панели. 3. Удалите загрязнения или пролитые жидкости тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удаляйте пятна, оставленные расплавами и сладкой пищей, или пролитые жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить поверхность стекла. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Вторичные эффекты на сенсорное управление</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Впитайте разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Насухо вытрите участок бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно протрите насухо область сенсорного управления.

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не может быть включенным.	Нет питания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и что она включен . Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не реагирует.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «Использование керамической варочной панели».
Сенсорное управление неудобное в управлении.	На элементах управления может быть небольшая водяная пленка, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с грубыми краями. Неподходящие, используются абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор правильной посуды». См. «Уход и очистка».
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не является неисправностью.

Техническая спецификация

Керамическая плита	CER 641
Зоны приготовления пищи	4 зоны
Напряжение питания	220-240В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	6400 Вт
Размер изделия Д×Ш×В (мм)	590×520×50
Размеры встраивания А×В (мм)	560×490

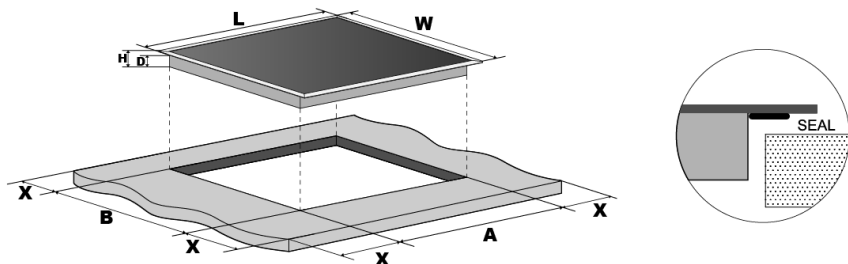
Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Монтаж

Подбор оборудования для установки

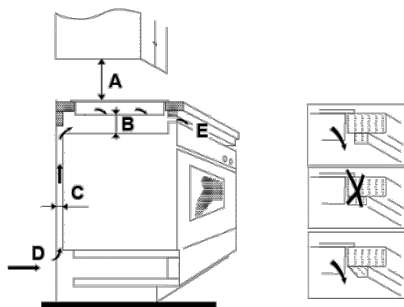
- Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.
- Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 50 мм свободного пространства.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:

Предупреждение: В качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанную древесину или другой изоляционный материал.



	Л (мм)	Вт (мм)	Х(мм)	Д (мм)	А (мм)	Б(мм)	Х (мм)
CER 641	590	520	50	46	560	490	50 мин

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что плита находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже. Примечание. Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



А (мм)	Б(мм)	С (мм)	Д	Е
760	50 мм	20 мм	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку и расположен в соответствии с местными нормами и правилами электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- разъединитель будет легко доступен покупателю с установленной варочной панелью
- вы консультируетесь с местными строительными властями и подзаконными актами, если сомневаетесь в установке
- Вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки варочной панели убедитесь, что

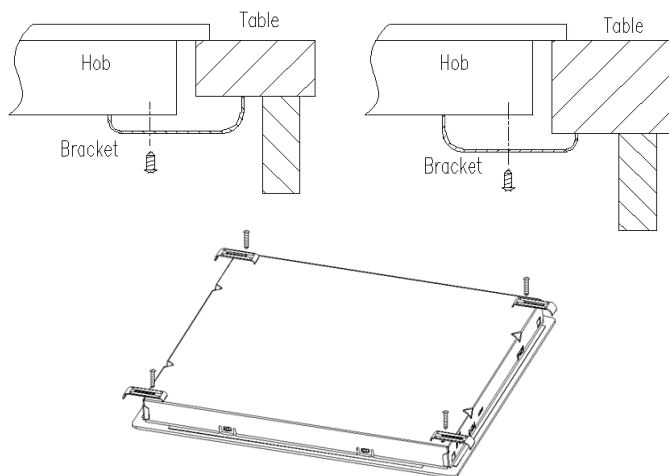
- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Имеется достаточный приток воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- Разъединитель легко доступен заказчику.

Перед установкой крепежных скоб

Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к органам управления, выступающим из варочной панели.

Расположение фиксирующих скоб

- Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к органам управления, выступающим из варочной панели.
- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре скобы к нижней части варочной панели (см. рисунок) после установки.
- Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.

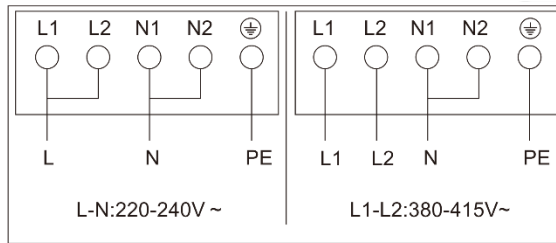


Предостережения

- Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. У нас есть профессионалы к вашим услугам. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
- Варочную панель нельзя монтировать на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки.
- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона искусственного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
- Чтобы избежать каких-либо повреждений, сэндвич-слой и клей должны быть устойчивыми к нагреву.
- Нельзя использовать пароочиститель.
- Эту керамику можно подключать только к сети с полным сопротивлением системы не более 0,427 Ом. В случае необходимости обратитесь к поставщику за информацией об импедансе системы.

Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не

утилизировать этот продукт

как несортированный муниципальный
напрасно тратить. Коллекция

**такие отходы отдельно
для специального лечения
необходимо.**

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы можете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован в

Неправильный путь.

Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

Мюленштрассе 8а, Берлин, 14167, Германия

www.gunter-hauer.eu

электронная почта: info@gunter-hauer.de