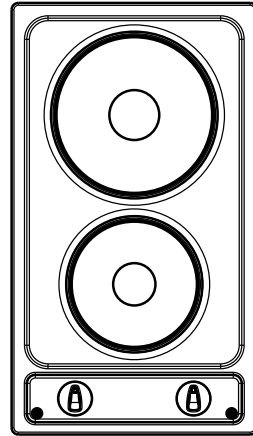


BHEI3*



- KK ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КІРІКТІРІЛГЕН ЭЛЕКТР ПАНЕЛІ
- UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ЕЛЕКТРОНІКА
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
- BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЛОТ
ЗА ВГРАЖДАНЕ
-

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Варильна поверхня поєднує легкість у користуванні та досконалу ефективність. Після прочитання цієї інструкції, обслуговування варильної поверхні не буде проблемою.

Перед запакуванням варильна поверхня пройшла детальну контрольну перевірку щодо безпеки та функціональності.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною інструкцією з експлуатації перед ввімкненням пристрою.

Дотримання вказівок, що містяться у ній, дозволить уникнути неправильної експлуатації.

Інструкцію необхідно зберігати у легкодоступному місці.

Необхідно чітко дотримуватись положень інструкції з експлуатації, щоб уникнути нещасних випадків.

Увага!

Плитю користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

Загальна інформація.....	2
Вказівки відносно безпеки.....	3
Опис виробу.....	6
Установка.....	7
Експлуатація.....	8
Чистка та догляд.....	12

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Увага: Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Можливості доторкнутися до нагрівальних елементів повинна бути приділена особлива увага. Діти до 8 років повинні триматися подалі, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

Це обладнання може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду і знань, якщо це відбувається під наглядом чи згідно з інструкцією використання приладу, наданою їм особами, відповідальними за їхню безпеку. Необхідно стежити за тим, щоб діти не гралися з обладнанням. Прибирання і технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Увага. Приготування з використанням жиру або олії на плитці без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть пристрій, а потім накрийте вогонь, наприклад кришкою або негорючою ковдрою.

Увага. Небезпека пожежі: не накопичуйте речей на поверхні для приготування їжі.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Пристроєм не слід керувати за допомогою зовнішнього таймера або незалежної системи дистанційного керування.

Щоб очистити плиту, не використовуйте обладнання для очищення парою.

- Необхідно стежити за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.
- Гарячі пальники, решітка, посуд із гарячою рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, психічними або сенсорними можливостями, або особами без досвіду чи знання обладнання, якщо така експлуатація не відбувається під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, яку повинні надати особи, відповідальні за їх безпеку.
- Слід стежити за тим, щоб електричний приєднувальний кабель механізованого обладнання не торкався до гарячих частин плити.
- Вилка приєднувального кабелю має бути доступною після установки плити.
- Забороняється встановлювати плиту поблизу холодильного обладнання.
- Не слід залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися від перегрівання.
- У разі пошкодження плити її можна використовувати знову після усунення дефекту фахівцем.
- Забороняється проводити зміни і ремонти плити особам без професійної підготовки.
- У будь-якій ситуації, викликаній технічною несправністю, необхідно відключити електроживлення плитки (дотримуючись вищевказаного правила) і звернутися з несправністю до сервісної служби.
- Увага! У випадку пошкодження незнімного кабелю живлення, його необхідно замінити на підприємстві виробника або у спеціалізованому сервісному центрі кваліфікованим працівником для уникнення небезпеки.

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- **Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.**

Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зросте чотирикратно!

- **Підібрати посуд, що відповідає розміру конфорки.**

Посуд для приготування їжі не повинен бути менший діаметра конфорки.

- **Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.**

Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.

- **Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.**

- **Забороняється встановлювати варильну поверхню у безпосередній близькості від холодильником/морозильником.**

Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ



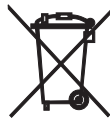
Для захисту від пошкоджень під час транспортування пристрій міститься в упаковці. Після розпакування обладнання, будь ласка, подбайте про утилізацію

елементів упаковки безпечним для навколишнього середовища способом.

Усі матеріали, використані для пакування, є безпечними для навколишнього середовища та підлягають 100% переробці і позначені відповідним символом.

Увага! Пакувальні матеріали (поліетиленові мішки, шматки пінополістиролу і т.д.) у ході розпакування слід тримати у недоступному для дітей місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ЗНОШЕНОГО ОБЛАДНАННЯ КОРИСТУВАЧАМИ



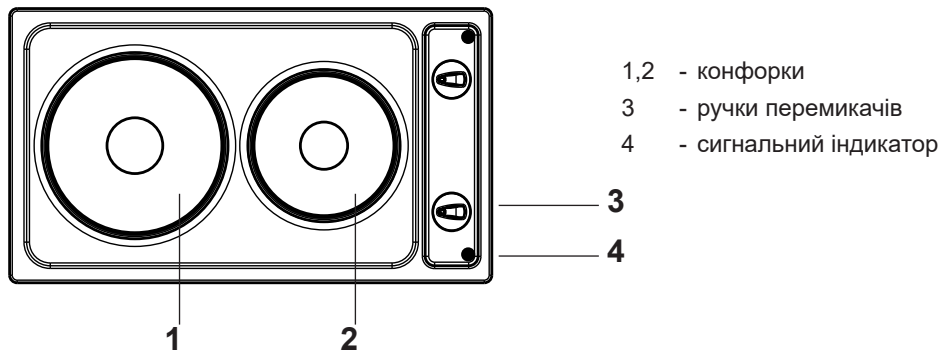
Це маркування означає, що даний пристрій після завершення експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний здати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, у т.ч. місцеві та районні пункти, утворюють відповідну систему, що дозволяє здати цей пристрій.

Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини і навколишнього середовища наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

ОПИС ВИРОБУ

Електрична плита серія ВНЕІЗ*...



Мал. 1

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- номінальна напруга	230 В ~50Гц
- габарити	510 x 290 x 40 мм
- вага плити	6 кг

Плиту обладнано:

- конфорками - звичайними	Ø 180 - 1500 Вт
	Ø 145 - 1000 Вт
- прискороного нагрівання	Ø 145 - 1500 Вт або Ø 180 - 2000 Вт

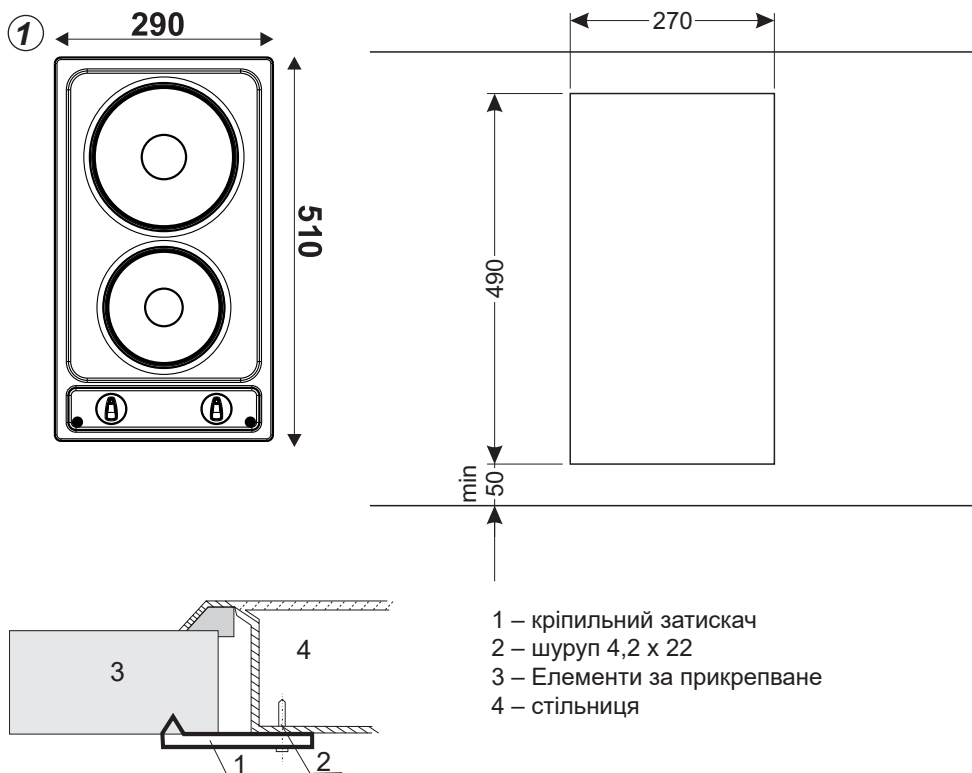
Встановлення електроплит

- підготувати місце (нішу) в сегменті меблів згідно з монтажною схемою,
- під електроплитою має залишатися вільний простір, що становить мінімум 80 мм,
- підімкнути плиту до електромережі згідно з інструкцією з експлуатації,
- злегка прикрутити фіксатори знизу кухонної плити,
- протерти меблевий сегмент від пилу, вставити плиту в нішу і до упору притиснути до меблів,
- встановити фіксатори (мал. 2) перпендикулярно до краю плити і затягнути до упору.

УСТАНОВКА

► Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

- Товщина стільниці повинна міститися в діапазоні від 28 до 40 мм, глибина стільниці – не менше 600 мм. Стільниця повинна бути плоскою, її необхідно вирівняти по горизонталі. Слід ущільнити та захистити стільницю зі сторони стіни від потрапляння вологи.
- Відстань від краю отвору до переднього краю стільниці повинна становити не менше 60 мм, а з заду – не менше 50 мм.
- Відстань від краю отвору до бічної стіни меблів має становити не менше 55 мм.
- Облицювання меблів та використаний у меблях клей повинні витримувати температуру 100°C. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стільниці, або відклеїтися облицювання.
- Краї отвору необхідно захистити матеріалом, стійким до поглинання вологи.
- Отвір у стільниці необхідно виконати згідно з розмірами, поданими на рис. 1.
- Під кухонною плитою необхідно залишити принаймні 25 мм простору для забезпечення правильної циркуляції повітря і для уникнення перегріву поверхні навколо плити.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ



УВАГА!

Будь ласка, детально ознайомтеся із змістом інструкції з експлуатації та дотримуйтеся вказівок, які в ній містяться.

Інформацію про плиту вміщено на наклейці заводської таблички.



Підімкнення плити до електромережі

Електрична плита має стаціонарний шнур живлення з захисним контактом і може бути підімкнена тільки до гнізда 230В~50 Гц з заземлювальним контактом.

Електричне коло, що живить розетку, повинно бути оснащено запобіжником 16А.



Ввімкнення приладу:

Увімкнення обраної конфорки (1,2) здійснюється поворотом ручки (3), після чого завітиться сигнальний індикатор (4), ступінь нагріву конфорки регулюється відповідною ручкою. Керування нагрівальними елементами відбувається за допомогою перемикачів, які забезпечують ступінчасте регулювання потужності, що дозволяє повністю використовувати встановлений рівень енергії залежно від потреб користувача і не спричиняє її втрат.

Що робити перед першим використанням електричної плитки?



Перш ніж розпочати використання, потрібно увімкнути конфорки на 4 хв. без посуду.



При першому використанні може виникнути сторонній запах, тому слід увімкнути вентиляцію в приміщенні або відчинити вікно.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ КОНФОРОК

Як заощадити електроенергію?



Мал. 4



А



В



С

Мал. 5

Хороша каструля економить енергію.

Правильно підібрана каструля повинна мати товсте пласке дно, діаметр якого дорівнює діаметру конфорки, тому що це забезпечує найкращу теплопередачу (Мал. 4).

Не використовуйте каструлі діаметром, більшим ніж діаметр конфорки.

Як втрачається енергія?

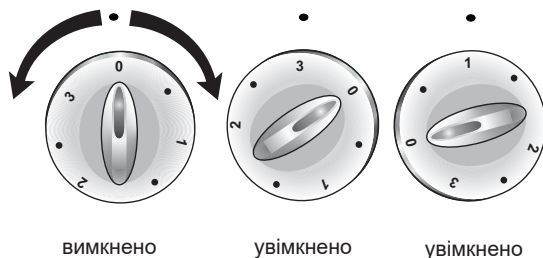
Мал. 5 А. Надто мала каструля для цієї конфорки.

Мал. 5 В. Каструля має увігнуте дно.

Мал. 5 С. Каструлю неправильно накрито кришкою.

Зверніть увагу:

- ставте посуд тільки з чистим та сухим дном,
- на плиті заборонено готувати страви у пластиковому посуді,
- не кладіть на гарячу плиту пластикові вироби, наприклад, ложки, виделки тощо,
- використовуйте посуд з кришками, переконайтеся, що кришка не виступає за контур посудини, і конденсат не капає на плиту,
- бережіть конфорку від корозії,
- вимикайте конфорку за 5 - 10 хв. до зняття каструлі.



Мал. 6

Символи над ручками вказують, який перемикач керує якою конфоркою.

Конфорку вимкнено, якщо:

- цифра „0” на ручці знаходиться під вертикальною лінією, розташованою на робочій панелі, у разі використання опису положень на колі регулятора,
- покажчик на ручці знаходиться під цифрою „0”, розташованою на робочій панелі, у разі використання опису положень на плиті.

Потужність конфорки можна регулювати, поступово крутячи ручку вправо або вліво. При увімкненні будь-якої конфорки загоряється сигнальний індикатор.

Таб.1

Положення ручки регулятора	Приклади виконання дій
3	кип'ятіння, швидке розігрівання, смаження
•	запікання м'яса, риби
2	повільне смаження
•	приготування великої кількості їжі, приготування супів
1	варіння картоплі
•	тушкування овочів
0	вимкнення

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Загальні зауваження щодо експлуатації конфорок.

Залежно від моделі, плиту може бути обладнано звичайними та конфорками прискореного нагрівання.

Варіння і смаження на звичайній конфорці та швидконагрівальній

Швидконагрівальна конфорка відрізняється від звичайної збільшеною потужністю і для розрізнення має у центрі коло, намальоване червоною фарбою. У ході експлуатації воно може поступово випалюватися.

Варіння

Щоб довести страву до кипіння, встановіть ручку у поз. 3, а потім для подальшого варіння поверніть у позицію 1 і далі, залежно від потреб, зменшуйте або збільшуйте потужність конфорки. (таб.1)

Смаження

Щоб розігріти жир у посуді, встановіть ручку у поз. 3, а потім покладіть страву для смаження та поверніть ручку у поз. 2 і далі, залежно від потреб, зменшуйте або збільшуйте потужність конфорки.

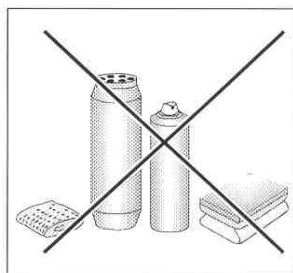
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



При чищенні кераміки слід дотримуватись тих самих вказівок, які описані для чищення скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею.

Не використовувати техніку для очищення парюю.



Чистка після кожного використання

- **Легкий, не пригорілий бруд** протерти вологою тканиною без засобу для чищення. Миючі засоби можуть викликати появу синіх плям. Такі плями не завжди можна видалити при першому чищенні, навіть, застосувавши для цього спеціальний засіб для чищення.
- **Сильно пригорілий бруд видаляти гострим скребком. Потім протерти поверхню вологою тканиною.**

Усунення плям

- **Світлі перламутрові плями (залишки алюмінію)** можна видалити з охолодженої варильної поверхні за допомогою спеціального засобу для чищення. Залишки вапняку (наприклад, після бризок води, що кипіла) можна видалити оцтом або спеціальним засобом для чищення.
- При видаленні цукру, їжі з вмістом цукру, пластика і алюмінієвої фольги забороняється вимикати конфорки! Потрібно негайно ретельно видалити залишки (в гарячому стані) гострим скребком з гарячої конфорки. Після видалення бруду поверхню можна вимкнути і вже холодною дочистити спеціальним засобом для чищення.

Періодичні огляди

Крім звичайного догляду за варильною поверхнею задля утримання її в чистоті необхідно:

- здійснювати періодичний технічний контроль роботи елементів управління і робочих вузлів варильної поверхні. Після закінчення терміну гарантійного обслуговування хоча б раз на два роки необхідно звернутися в сервісний центр з метою проведення технічного огляду варильної поверхні,
- усунути виявлені пошкодження,
- здійснювати періодичне технічне обслуговування робочих вузлів плити,

Спеціальні засоби чищення можна придбати в господарських магазинах, спеціалізованих магазинах електротехніки, косметики та побутової хімії, у відділах продовольчих магазинів, а також в кухонних салонах. Гострі скребки можна придбати в господарських магазинах і магазинах будівельних і лакофарбових матеріалів.

УВАЖАЕМИ ПОТРЕБИТЕЛИ,

При прочитане на инструкциите за употреба ще разберете, че тази печка е един уред, който представлява една модерна технология.

Пеката е реализирана от екип инженери и техници от отдел Проучване и Развитие, използвана е най-новата технология и електрическо оборудване.

Тази печка отговаря на изискванията на пазара, по функционалност, надежност, лесно използване и добър дизайн.

Всички печки са тествани във връзка с тяхната сигурност и параметри на работа в нашите лаборатории.

Преди да използвате уреда, прочетете много внимателно инструкциите за употреба.

Много е важно да спазвате тези инструкции много внимателно, за да избегнете евентуални проблеми.

Пазете инструкциите за употреба за да можете да се консултирате във всеки момент.

Спазвайте тези инструкции за употреба за да избегнете евентуални проблеми!

Внимание!

Използвайте уреда едва след като прочетете и разберете настоящата инструкция.

Уредът е проектиран само за готвене. Всякакво друго приложение на уреда (напр. за отопление на помещенията) е в несъответствие с предназначението му и може да доведе до опасност.

Производителят си запазва правото да прави промени, които не влияят върху работата на уреда.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни съвети.....	13
Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар.....	14
Бұйымды сипаттау.....	16
Техникалық мәліметтер.....	16
Монтиране.....	17
Пайдалану.....	18
Почистване и рутинно поддържане.....	21

Қолдану. Аспап және оның ашық бөлшектері жұмыс кезінде жоғары температураларға дейін қызады. Ерекше абайлылықты қадағалау және қыздыру элементтеріне жақындамау қажет. Егер 8 жастан кіші балалар тұрақты бақылауда болмаса, аспаптың жанында болуға жол бермеу қажет.

Бұл бұйым егер аталған қолданылуы бақылаумен жүзеге асырылса немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғалармен ұсынылған құрылғылардың пайдаланылуы жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес 8 жастағы және асатын балалардың, сонымен бірге шектеулі дене, сенсорлық немесе психикалық мүмкіндіктері шектеулі немесе жеткілікті тәжірибемен білімге ие емес адамдардың қолдануына болады. Бұл аспаппен балалардың ойнамауын қадағалау қажет. Балаларды ересектердің қарауынсыз плитаны жинауға және қолдануға рұқсат бермеңіз.

Назар аударыңыз Ас үйплитасында майларды қолдана отырып тағамдарды даярлау қауіпті және өрт туғызуы мүмкін.

ЕШҚАНДАЙ ЖАҒДАЙДА отты сумен сөндіруге тырыспаңыз, аспапты сөндіру, осыдан кейін жалынды мысалы, қақпақпен немесе жанбайтын жамылғымен жабу қажет.

Назар аударыңыз Өрт қауіпті: Тағам даярлауға арналған үстіңгі бетке заттарды сақтауға болмайды.

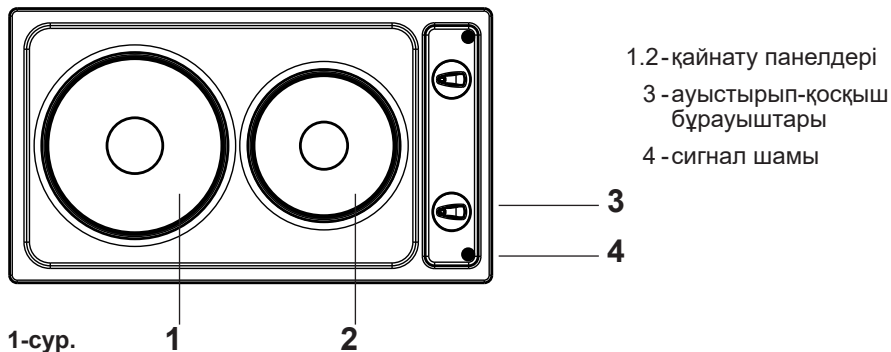
Құрылғыны сыртқы сағатпен немесе қашықтықта басқару жүйесі көмегімен басқаруға тиым салынады.

Плитаны тазалау үшін бумен тазарту құралдарын пайдаланбаңыз.

- Бұл аспаппен балалардың ойнамауын қадағалау қажет.
- Ерекше ыстық конфорка, торлар, отқа қойылған ыстық сұйықтығы бар ыдыстар балада күйіктер тудыруы мүмкін.
- Бұл құрылғыны дене, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттіліктері шектелген тұлғалар (соның ішінде балалар) немесе тәжірибесі және білімі жеткіліксіз тұлғаларға қолдануға болмайды, егер бұл қадағалаумен немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғалардан алынған пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес орын алған жағдайды қоспағанда.
- Механикаландырылған жабдықтың электрлік жалғастырушы сымы ас үй плиталарының ыстық бөлшектеріне жанаспауын қадағалап отыру керек.
- Жалғастыру сымының розеткасы ас үй плитасын орнатқаннан кейін қолжетімді болуы тиіс.
- Ас үй плитасын тоңазыту жабдығының жанына орнатуға тыйым салынады.
- Қуыру үрдісі кезінде плитаны қараусыз қалдырмаңыз. Қолданылатын майлар қыздыру салдарынан жанып кетуі мүмкін.
- Егер плита істен шыққан болса, онда мамандармен ақау жойылғаннан кейін қайта пайдалануға болады.
- Арнайы мамандандырылған дайындықтан өтпеген тұлғаларға плитаны жөндеуге тиым салынады.
- Техникалық ақаулықпен пайда болған кез-келген жағдайда, плитаның электрқорегін сөндіру керек және жөндеу жұмыстарына тапсыру қажет.
- Назар аударыңыз! Тоқ көзінің алмалы кабелінің зақымдануы кезінде, өндіруші кабелімен немесе арнайы жөндеу орталықтарында, немесе мамандандырылған тұлғамен қауіптіліктің алдын алу мақсатында ауыстырылуы керек.

БҰЙЫМДЫ СИПАТТАУ

Электрлік ас үй плитасы, сериясы ВНЕІЗ*



ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

- Атаулы кернеуі 230 В ~50 Гц
- габариттік өлшемдері 510 x 290 x 40 мм
- Плита салмағы 6 кг

Ас үй плитасы жабдықталған:

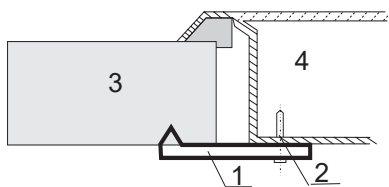
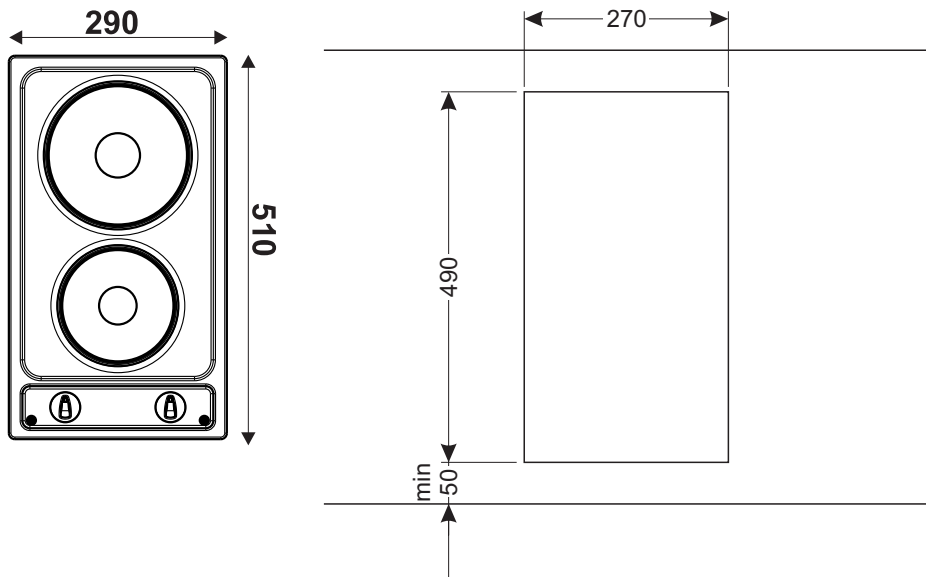
- қыздыру аймағы - стандартты Ø 180 - 1500 Вт
Ø 145 - 1000 Вт
- жылдам қыздыру Ø 145 - 1500 Вт немесе Ø 180 - 2000 Вт

Электрлік ас үй плиталарын орнату

- Жиһазда стөлде монтажды сызбаға сәйкес саңылау дайындау,
- электрлік плитаның астында бос қалдырылуы тиіс минималды кеңістік 80 мм құрайды
- ас үй плитасын электр желісіне платаға қызмет көрсету нұсқаулығына сәйкес қосу,
- плитаның төменгі жағынан ұстағыштарды жеңіл бұрау,
- стөлді шаңнан тазарту және плитаны саңылауға орнатып стөлге қатты қысу,
- бекіту тұтқаларын (2-сур.) ас үй плитасының шетіне перпендикуляр орналастыру және соңына дейін тарту,

МОНТИРАНЕ

- подгответе мястото (отвор) в плота на мебела според размерите, показани на монтажната фигура (Фиг.),
- свържете плота към газовата инсталация и електрическата мрежа съгласно инструкцията за обслужване на готварския плот,
- леко фиксирайте дръжките отдолу на плота,
- премахнете хартията от двустранно лепящата лента, която е залепена от едната страна към ръба на плота,
- избършете кухненския плот от прахта, сложете готварския плот в отвора и силно притиснете към плота на шкафа,
- поставете монтажните държачи перпендикулярно към брега на готварския плот и затегнете докрай.



- 1 - крепежен елемент
- 2 - болт
- 3 - плот на мебела
- 4 - нагревателна плоча

ПАЙДАЛАНУ



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Нұсқаулықпен мұқият танысып, пайдалану кезінде нұсқаулық бойынша әрекет етуіңізді сұрамыз.

Ас үй плитасы туралы ақпарат қалқашадағы жапсырмада берілген.

Ас үй плитасын электр желісіне қосу

Электрлік ас үй плитасының қорғаныс түйісі бар үнемі қосұлы күйдегі қуаттану көзі бар және тек қана қорғаныс бұрандасы бар 230В~50 Гц розеткаға ғана қосыла алады.

Ашалы розетканың қуаттану контуры 16А сақтандырғышымен қорғалуы тиіс.

Жұмыс істеу үшін жабдықты қосу:

Таңдап алынған қыздыру аймағын қосу (1,2) бұрауышты (3) айналдырумен жүзеге асырылады, бұл кезде сигнал шамы (4) жанады, аймақты қыздыру дәрежесі бұрауыштағы тиісті теңшеумен реттеледі. Қыздыру элементтерін басқару энергия беру ауыстырып-қосқыштарымен жүзеге асырылады, олар қуаттылықты сатылап реттеуге мүмкіндік береді, бұл берілген энергияны пайдаланушының қажеттілігіне қарай толығымен пайдалануға мүмкіндік береді және оны жоғалтпайды.

Электрлік панельдерді алғаш рет пайдаланудың артынан нені орындау қажет?

Панелдерді пайдалануды бастаудың алдында кәстрөлсіз 4 минут бойы қыздыру қажет.



Алғаш пайдаланғанда бөгде иіс шығуы мүмкін, сол себепті бөлмеде желдеткіш қосу немесе терезені ашу керек,

ҚАЙНАТУ ПАНЕЛДЕРІН ПАЙДАЛАНУ

Энергияны қалай үнемдеуге болады?



4-сурет



A



B



C

5-сурет

Жақсы кәстрөл энергияны үнемдейді.

Дұрыс таңдап алынған кәстрөлдің қайнату панелінің диаметріне тең қалың жалпақ түбі болуы тиіс, себебі бұл жағдайда ең үздік жылуберілім қамтамасыз етеді (4-сур.).

Қайнату панелінің диаметрінен үлкен диаметрлі кәстрөлді пайдалануға болмайды.

Энергия қалай жұмсалады?

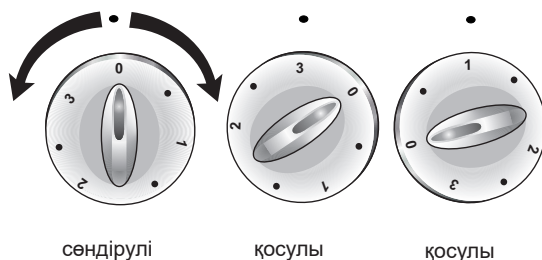
5А-сурет. Бұл панель үшін тым кішкентай кәстрөл.

5В-сурет. Кәстрөлдің ойыс түбі бар.

5С-сурет. Дұрыс емес орнатылған қақпақ.

Келесіні қадағалап отыру қажет:

- түбі таза және құрғақ кәстрөлді ғана қою,
- ас үй плитасында пластик ыдысқа салынған тағамды даярлауға тыйым салынады,
- ыстық ас үй плитасына пластиктен жасалған бұйымдарды, мысалы, қасықтарды, шанышқыларды және т.с.с. қоюға болмайды,
- қақпақтары бар ыдысты қолдану керек, бірақ қақпақтың контурдан шығып тұрмауын және консанттың ас үй плитасына түспеу керектігін есте сақтаған жөн,
- плитаны тот басудан қорғау,
- кәстрөлді алудыңалдында плитаны 5-10 минутқа өшіру,



6-сур.

Бұрауыштардың үстінде берілген пиктограммалар, қай ауыстырып-қосқыштың

қай плитаны басқаратынын хабарлайды.

Панель сөндірулі, егер:

- бұрауыштағы "0" саны бұрауыштың контурындағы қалыптың сипатын пайдаланған жағдайда жұмыс панелінде орналасқан тік штрихтың астында болса,
- бұрауыштағы индиктор бұрауыштың контурындағы қалыптың сипатын пайдаланған жағдайда «0» санының астында болса,

Панельдің қуатын, бұрауышты оңға немесе солға бұрай отырып, сатылап реттеуге болады. Қайсыбір панельді қосу сигнал шамының жануын туындатады.

ПАЙДАЛАНУ

1-кесте

Бұрауыштың қалыпы	Әрекет ету мысалы
3	қайнату, жылдам қыздыру, қуыру
•	етті, балықты көмештеу
2	баяу қуыру
•	көп мөлшерді тағамды даярлау, сорпалар
•	пісіру
1	картоп қайнату
•	бұқтырылған көкөністер
0	сөндіру



Қайнату панелдерін пайдалану туралы жалпы нұсқаулар.

Үлгісіне қарай плита әдеттегі және жылам қыздырылатын панелдермен жабдықталуы мүмкін.

Әдеттегі және жылдам қыздырылатын панелдерде қайнату және қуыру

Жылдам қыздырылатын панель әдеттегіден жоғары қуаттылығымен және ортасында салынған қызыл шеңбермен ерекшеленеді. Пайдалану барысында ол біртіндеп басылуы мүмкін.

Қайнату

Тағам әзірлеу үшін бұрауыш **3-жайғ.** орнатылады, содан кейін кейінгі әзірлеу үшін **1-жайғ.** ауыстыру керек, содан кейін қажеттілігіне қарай қайнату панелінің қуаттылығын төмендетуге немесе жоғарылатуға болады. (1-кесте)

Пісіру.

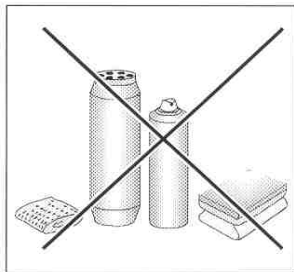
Ыдыстағы майды қыздыру үшін бұрауышты **3** жайғ. орнату керек, және бұдан әрі дайындалып жатқан тағамды қойып және бұрауышты **2** жайғ. орнатып, содан кейін қажеттілікке қарай панельдің қуаттылығын жоғарылату немесе төмендету керек.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Всекидневното почистване и добрата поддръжка спомагат за дълготрайността на стъклокерамичната плоча.



Почиствайте печката като спазвате същите правила, като при почистване на стъклените повърхности. Не трябва да използвате абразивни продукти. Също така не трябва да използвате почистващи устройста на базата на пара.



Почистване на печката след всяко ползване

- Изтрийте лесните петна с помоща на мокър текстилен материал без да ползвате препарат за почистване. Течните препарати за почистване могат да обезцветят повърхността на печката. Петната не могат да се отстранят при първото почистване, въпреки, че ползвате специален препарат за чистене.
- **Отстранете по-големите петна с помоща на специална стъргалка и изтрийте повърхността на плочата с помоща на мокър текстилен материал.**

Премахване на петната

- **Цветните петна (алуминиеви частици)** могат да се отстранят от изтиналата повърхност с помоща на специални почистващи препарати. Петната от варовик (например водата която е преляла) могат да се махнат с оцет или със специални почистващи препарати.
- Не спирайте плочата тогава когато искате да отстраните останките от захар или продукти които съдържат захар, пластмаса или алуминиевото фолио! Почистете веднага със специална стъргалка повърхността на плочата (докато е гореща). След като отстраните мърсотията, можете да спрете печката и след като истине, да я почистете със специални почистващи препарати.

Периодически осмотри

Помимо постоянното съдържания плиты в чистоте, следует:

- Проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих узлов плиты. По истечении гарантийного срока, как минимум два раза в год, в пункте сервисного обслуживания следует заказать техосмотр плиты.
- Устранить обнаруженные неполадки.
- Произвести периодический уход за рабочими узлами плиты.

Специалните почистващи препарати могат да се закупят от супермаркет, специализирани магазини или магазини за кухненски принадлежности. Специалните стъргалки могат да се закупят от магазините за строителни материали и аксесоари за боядисване.

Уважаеми клиенти

- Нашата фирма предлага един продукт с високо качество, което отговаря на всички норми и международни стандарти.

- Сигурни сме, че нашия продукт ще Ви достави голямо удоволствие.

Но затова трябва да прочетете Инструкциите за употреба и съответно да ги спазвате. Прилагането им след време ще доведе до намаляване на загубите по поддръжка и ще увеличи удоволствието ви при закупуване на стъклокерамична печка на газ с високо качество.

Забележки!

Включете уреда само след като сте прочели инструкциите за употреба!

Този уред трябва да се ползва само за приготвяне на храна. Използването на този уред за други цели (например, отопляване на стаи) може да бъде много опасно!

Производителя си запазва всички права за промяна на уреда, и то без да предупреди за тях.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	23
Описание на уреда.....	26
Технически данни.....	26
Инсталиране.....	27
Използване.....	28
Почистване и поддръжка.....	30

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

Устройството не трябва да бъде управлявано с независим външен таймер или дистанционно управление.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

- В случай, че тази печка е дадена на друг ползвател, трябва да предадете и инструкциите за употреба.
Чрез спазване на инструкциите за употреба се осигурява правилното функциониране на печката.
- Не оставяйте децата близо до печката.
- Не оставяйте празни съдове върху котлоните.
- Не докосвайте котлона по време на функциониране, защото се нагрива много силно.
- Не покривайте котлона с хартия или други подобни материали.
- В случай, че е необходима смяна на електрически уред, извадете щепсела за захранване от контакта. Всяка поправка или проверка трябва да се осъществи от упълномощен техник!
- Не се опитвайте да поправите сами печката!
- Тази печка не трябва да се използва за отопление на стаите.
- Трябва да избягвате докосването на захранващия кабел или на други електрически уреди с нагрятите части на печката.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Използвайте подходящи съдове.**
Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите наполовина енергията.
- **Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.**
Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.
- **Подържане на зоната за приготвяне и основата на съда чисти.**
Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина - а изгорялото може да се отстрани само с помоща на много силни химични продукти, които вредят на околната среда.
- **Избягвайте да вдигате капака прекалено често.**
- **Поставяне на печката на разстояние от хладилника или фризера**
Ако поставите печката в близост до хладилник или фризер, разхода на енергия ще се увеличи.

РАЗОПАКОВАНЕ



По време на транспорт, се използва защитен материал, за да се предпази уреда от евентуална повреда. След разопаковане на уреда, занесете амбалажа в

пунктовете за рециклиране.

Всички материали използвани като амбалаж могат да се рециклират; те се рециклират в пропорция от 100% и са отбелязани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковане, дръжте на разстояние от децата материалите (например, пликите от полиетилен, полиестер и т.н) от амбалажа.

РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА



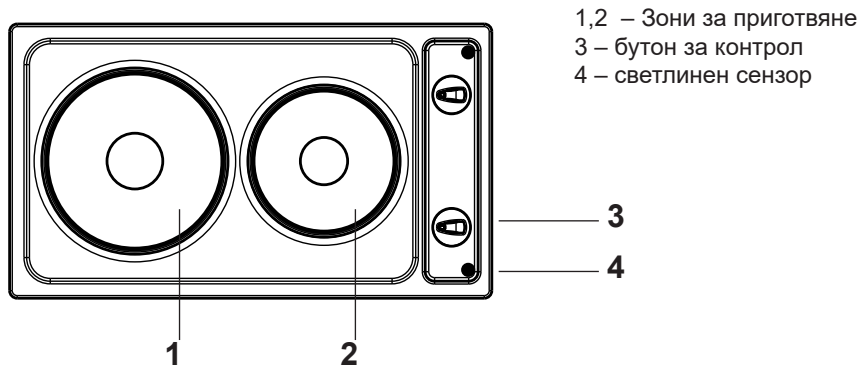
Когато изхвърляте апарата, не го обработвайте като останалия боклук. Занесете го в специален център за рециклиране на електронни и електрически продукти. Върху уреда е поставен етикет с информация за рециклиране.

Уреда е съставен от материали, които се рециклират. Чрез рециклиране на използваните уреди, вие показвате заинтересованост към опазване на околната среда.

Обърнете се към съответните институции за да получите информация във връзка с пунктовете за рециклиране.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

Описание на уреда ВНЕ13*



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- Инсталирана мощност 230V 1N ~ 50 Hz
- Размери 510 x 290 x 40 mm
- нетно тегло 6 kg

Зони за приготвяне:

- Зона за приготвяне стандартна \varnothing 18 cm 1500W (2000W)
- Зона за приготвяне стандартна \varnothing 14,5 cm 1000W (1500W)

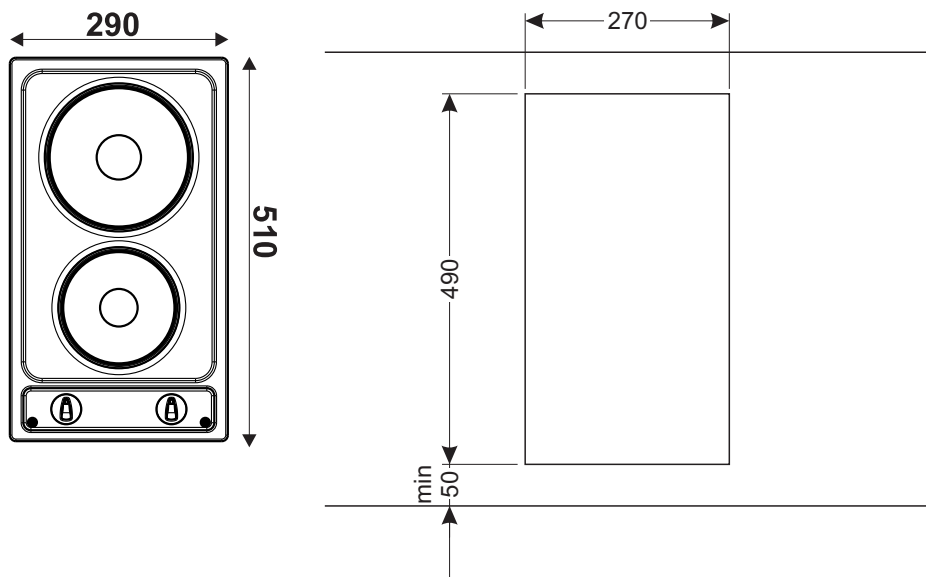
ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на ВНЕІЗ*

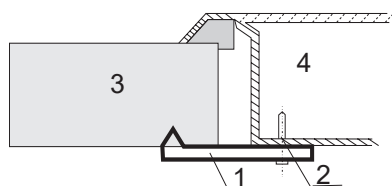
приготувати місце (отвір) в стільниці меблів відповідно до розмірів, зазначених на монтажному малюнку (Мал.),

- провести підключення плити до газової та електричної системи згідно з інструкцією до експлуатації плити,
- наживити тримачі знизу плити
- зніміть захисний папір двосторонньої стрічки, приклеєний з однієї сторони до краю плити,
- протерти меблевий сегмент від пилу, вставити плиту в нішу і до упору притиснути до меблів,
- встановити кріпильні затискачі перпендикулярно до краю плити і повністю затягнути.

Фиг. 1



Фиг. 2



- 1 – Плот за работа
- 2 – Болт за дърво 4,2 x 22
- 3 – Елементи за прикрепване
- 4 – Фиксиране на плочата върху работната повърхност

ИЗПОЛЗВАНЕ

При първоначално включване на печката

- Електрическите котлони трябва да се оставят да работят 5 минути на най-малката отоплителна мощност (1/2 или 2) и без да поставите нито един съд върху тях. Фурната трябва да се нагрява 30 минути на най-голямата мощност и трябва да бъдат включени горния и долния нагревател.
- Когато ползвате печката за пръв път, помещението в което се намира трябва да бъде много добре проветрявано, за да позволи на миризмата от изгорялата боя да излезне по-бързо, тя се нанася за да осигури защита по време на транспорт.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Печката се нагрява много силно по време на работа, затова трябва да сте много внимателни!
- **Не оставяйте децата да стоят близо до печката!**

Зона за приготвяне

Зоните за приготвяне се намират върху права повърхност и са предвидени с неръждаеми защитни пръстени, които не позволяват на течностите да влизат във вътрешността на печката.

Системата за нагряване на тези зони позволява максимален трансфер на топлина.

Бутони за контрол

На всяка зона за приготвяне съответства един бутон за контрол. Върху бутона има символ, който показва зоната за приготвяне, която му съответства.

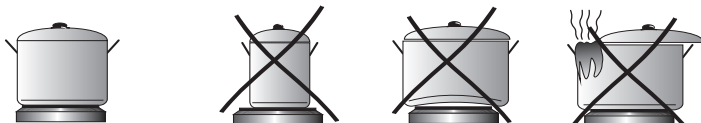
Бутоните за контрол на зоните за приготвяне със стандартна мощност и голяма мощност на отопление имат седем настройки. Чрез подходяща настройка на бутоните се осъществява топлина, която да отговаря на размерите на съда и на начина на нагряване (бързо или бавно). Бутоните за настройка могат да се завъртят в двете посоки, като се премине през „0“. Ако бутона за контрол на зоната за високо отопление е завъртян в положение „3“ варенето ще бъде много бързо. Препоръчваме ви използването на тази настройка за бързо варене или за приготвяне на продуктите, които нямат нужда от по-продължително пържене.

Тип съдове

Съдовете, които ще използвате трябва да имат плоско дъно и диаметъра да покрие изцяло зоната за използване.

Препоръчваме ви да не използвате съдове с извито или деформирано дъно, тъй като времето за приготвяне на продуктите е по-дълго.

Също така трябва да използвате капаци, които покриват много добре съда по този начин разхода на ел. енергия се намалява.



Съдовете, които имат неръждаемо или алуминиево дебело дъно, са перфектния избор при използване на електрическия котлон. Също така можете да използвате съдове от стъклокерамика при условие, че диаметъра им отговаря на диаметъра на електрическия котлон.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Предупреждаваме ви, че рязката промяна на температура може да повреди стъкления съд. За това, не трябва да слагате студена вода във нагрят съд или да поставите топъл съд върху студена повърхност, като тези от метал или камък тъй като стъклото не е издържливо на термичен шок.

Ако използвате термоустойчиви стъклени съдове, не трябва да включвате на поголямо степен от 2 електрическия котлон.

Общи препоръки за варене и пържене на храни

Можете да изберете температурата на нагриване в зависимост от храната която приготвяте. До момента в който се достигнали точката на варене, препоръчваме използването на настройка (3). Когато продуктите започнат да се варят, можете да намалите температурата (чрез завъртане на бутона в положение 1 или 1,5-2 за по-големите съдове). След като изключите електрическия котлон, ще продължи да се отделя топлина още 10-15 минути. Чрез изключване на котлона в подходящия момент, можете да намалите разхода на ел. енергия! Също така, остъчната топлина може да се използва за крайна обработка на храните. Постепенно ще свикнете да използвате тази печка така, че да пригответе вкусни храни! Топлината която е останала може да се използва за крайна обработка на храните. Чрез намаляване на температурата в подходящия момент, използването на подходящи съдове, добавянето на определено количество вода и мазнина, ще се осъществи едно по ефикасно варене на продукти.

Общи правила

Настройването на отоплителната мощност, чрез бутона за контрол е пропорционално с количеството на пригответените храни.

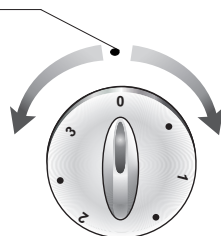
Пържене върху зоните за приготвяне

За да се запече еднакво храната, тя трябва да се сложи в един тиган предварително загреян. Когато се запече от едната страна храната, трябва да се обърне на другата, без да е необходимо електрическия котлон да е включен. По същия начин се приготвят храните които трябва да се задушат.

Представяне на седемте нива на мощност

- варене на зеленчуци
- 1 варене на картофи
- приготвяне на супа или голямо количество храна
- 2 запичане на месо или бавно пържене
- запичане на месо, риба
- 3 варене, бързо загреване, пържене
- 0 спиране

спиране



По време на функциониране на зоната за приготвяне, светлинния индикатор в жълт цвят остава включен.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.



Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна (всички бутони трябва да са в положение „•”/ 0) не почиствайте печката ако не е напълно изтинала. Изтрийте печката с помоща на мек текстилен материал, потопен в разтвор от вода и течен препарат. Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване.

Зони за приготвяне

Мърсотията (хранителните останки) натрупана върху зоната за приготвяне трябва да се отстрани с помоща на мек текстилен материал (черната повърхност на зоните за приготвяне не трябва да се мие или търка). Пръстените от неръждаема стомана могат да се почистят с течен препарат, който не е абразивен и вода, след което се изтриват със суха кърпа.

Повърхностната зона за приготвяне трябва да се почиства периодично с бяло минерално олио или силиконово олио. Не използвайте никога животинска или растителна мазнина като масло, олио и т.н.

Повърхност на плочата

Емайлираната повърхност на печката трябва да се почиства с топла вода и течен препарат. По-трудните петна могат да се отстранят с течен препарат за почистване, който не е абразивен.

Периодична поддръжка

Освен всекидневните операции за поддръжане на печката чиста, трябва да: Обърнете се към квалифициран персонал, който да провери периодично, функционирането на печката както и функционалните и части. След изтичане на гаранционния период, печката трябва да се провери един път на две години.

- Отстранете всички проблеми възникнали по време на функциониране на уреда.
- Изисквайте периодична проверка на функционалните части на печката.

