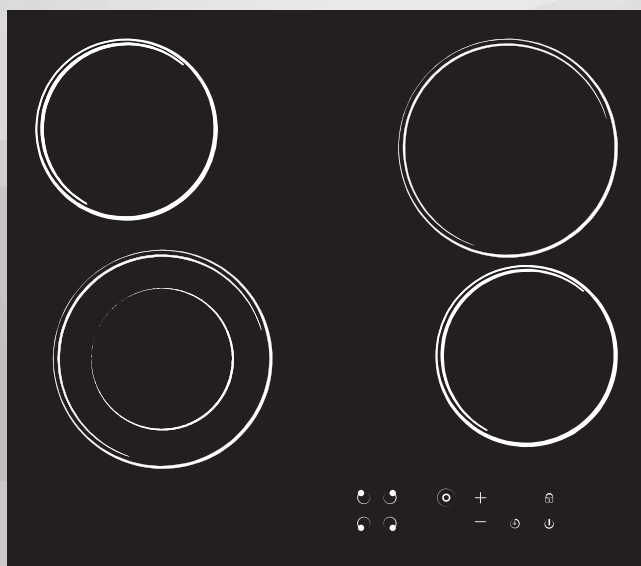


Günter & Hauer

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



CER 640
CER 641
CER 641R
CER 642

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Безопасность</i>	3
<i>Установка и подключение</i>	6
<i>Описание</i>	10
<i>Инструкции по эксплуатации</i>	12
<i>Практические советы</i>	20
<i>Обслуживание и уход</i>	22
<i>Технические характеристики</i>	24
<i>Устранение неисправностей</i>	25

Благодарим за приобретение техники Gunter and Hauer.

Ваша варочная поверхность надежна и проста в эксплуатации.

Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам ознакомиться с возможностями варочной поверхности, правилами ее монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция варочной поверхности постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики варочной поверхности и безопасность ее эксплуатации.

БЕЗОПАСНОСТЬ



ВНИМАНИЕ

Варочная поверхность должна быть заземлена!

1. Эта варочная поверхность разработана для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте варочную поверхность на улице.
2. Это варочная поверхность должна использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование варочной поверхности не по назначению, а также промышленное использование, использование варочной поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя варочной поверхности при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите коробку, полиэтиленовые элементы упаковки, пенопласт, металлические скрепки. Они могут быть потенциально опасны для детей, поэтому уберите их в недоступное место.
4. Убедитесь, что Ваша варочная поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля питания не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также кабеля питания, сечение которого не соответствует мощности потребляемой варочной поверхностью. При установке необходимо проверить

соответствие характеристик сети и варочной поверхности. Необходимые сведения содержатся в информационной табличке (этикетке).

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Варочная поверхность должна быть установлена только квалифицированным специалистом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами и требованиями, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления.
Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если варочная поверхность подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед чисткой, мытьем или другими операциями по профилактике варочной поверхности.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизованной обслуживающей организации (сервисного центра).
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в корпусе варочной поверхности и в мебели, в которую встроена варочная поверхность, не были закрыты. В противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша варочная поверхность должна использоваться только для того, для чего она разработана. Не используйте варочную поверхность для других целей, (например, отопления помещения). Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием варочной поверхности.
14. Не касайтесь варочной поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или влажные. Не пользуйтесь варочной поверхностью босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.

16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться варочной поверхностью без Вашего присмотра.
17. Запрещается изменение конструкции варочной поверхности и ремонт лицами, не уполномоченными Производителем или его представителем.
18. При использовании других кухонных электроприборов рядом с варочной поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей варочной поверхности.
19. Уезжая из дома на длительное время, отключайте варочную поверхность от электросети.
20. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин, аэрозоли и т.п.) рядом с работающей варочной поверхностью.
21. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки, не перегревались и чтобы, было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев ее.
22. Никогда не оставляйте включенные электрические конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить варочную поверхность.
23. Если Вы решили, что варочная поверхность больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).
24. Изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта использования варочной поверхности, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с изделием.
25. Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они стационарно установлены в предназначенную для этих целей кухонную мебель в помещениях, соответствующих необходимым требованиям эксплуатации. Это обеспечит правильную и безопасную эксплуатацию Вашей встраиваемой бытовой техники.
26. Если ваша варочная поверхность не работает или работает не правильно, а так же, если на ней появились следы механических повреждений (сколы или трещины на стекле):
 - выключите варочную поверхность;
 - отключите ее от источника электропитания;
 - сообщите о поломке в сервисный центр телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию варочных поверхностей в соответствии с действующими нормами безопасности.



ВНИМАНИЕ

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите варочную поверхность от электрической сети.

Установка встраиваемых варочных поверхностей

Электрические варочные поверхности имеют теплоизоляцию степени X. Поэтому варочная поверхность не может быть установлена непосредственно рядом с мебелью, которая выше нее.



ВНИМАНИЕ

Данное оборудование необходимо устанавливать на совершенно ровную поверхность.

Любое повреждение, вызванное неправильным расположением оборудования, может изменять его характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

1. Варочная поверхность может быть установлена на кухне, в столовой или жилой комнате, но не в ванной или душевой.
2. Варочная поверхность может быть установлена в кухонную столешницу достаточных для врезки размеров и выдерживающую температуру до 100 °С.
3. Мебель, превышающая по высоте варочную поверхность, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края варочной поверхности.
4. Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 750 мм от варочной поверхности.
5. Шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, помещают на высоте не менее 420 мм от варочной поверхности (Рис. 1).
6. При установке варочной поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 750 мм (Рис. 1). Размеры отверстия для встраивания варочной поверхности должны соответствовать размерам, указанным на Рис. 2.

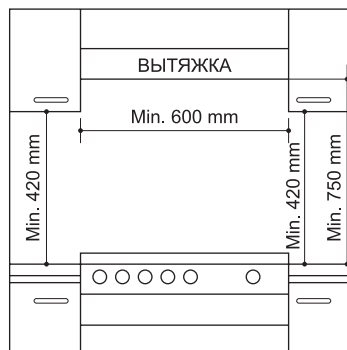


Рис. 1

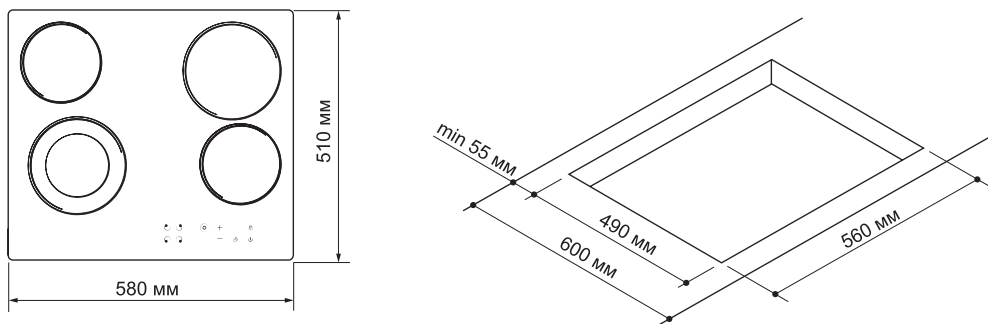


Рис. 2

7. Фиксаторы, входящие в комплект варочной поверхности, предназначены для ее крепления к столешницам толщиной от 20 до 40 мм. Схема крепления варочной поверхности показана на Рис. 3. Для надежного крепления варочной поверхности используйте все фиксаторы.
8. Перед установкой варочной поверхности обязательно воспользуйтесь уплотнительной лентой, для качественного соединения с поверхностью столешницы (Рис. 3)
9. Для защиты от влаги все пропилы в кухонной столешнице должны быть обработаны специальным герметиком.



Не используйте силиконовый герметик для герметизации варочной поверхности в отверстиях. Это затруднит извлечение варочной поверхности из отверстия в будущем, в частности, для техобслуживания.

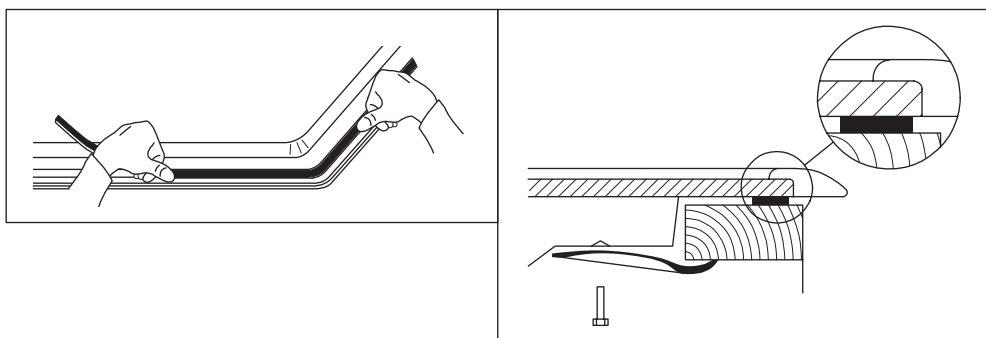


Рис. 3. Установка уплотнителя и фиксаторов

10. Если варочная поверхность устанавливается не над встроенной духовкой, для изоляции под варочную поверхность помещают деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной поверхности.

11. Если варочная поверхность устанавливается над встроенным духовым шкафом, важно, чтобы он был правильно установлен! При установке духового шкафа в мебельную нишу на сплошную (целую) полку – оставить заднюю стенку ниши максимально открытой. Для доступа воздуха в полке должен иметься проем (заштрихованная область) с размерами не менее 100 x 560 мм. То есть мебельную нишу нельзя «зашивать» полностью (Рис. 4).

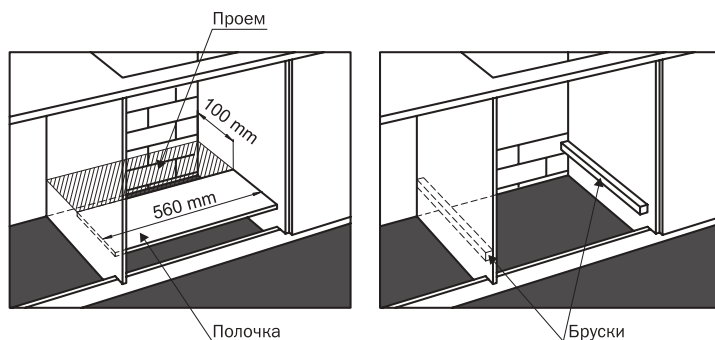


Рис. 4

Если задняя стенка мебельной ниши частично закрыта, то необходимо нижнюю сплошную (целую) полку заменить двумя, закрепленными на боковых стенках ниши, брусками, на которые можно установить духовой шкаф.

12. При установке варочной поверхности над встроенной духовкой, не оборудованной системой принудительной вентиляции, убедитесь в наличии отверстий для притока и оттока воздуха в соответствующей внутренней части корпуса кухонной мебели (Рис. 5).

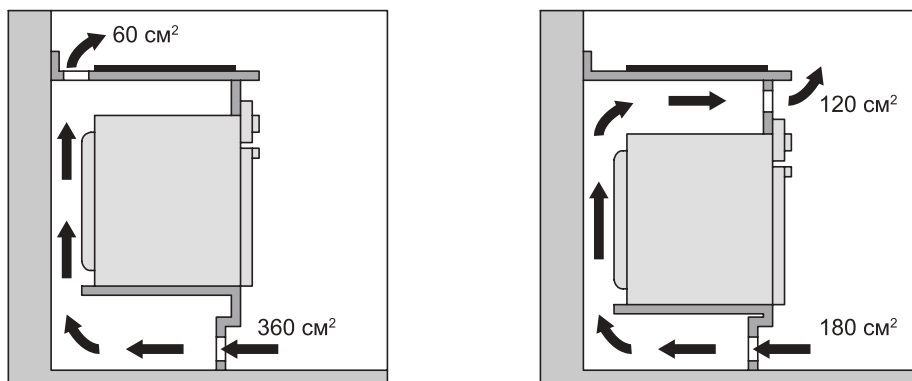


Рис. 5



ВНИМАНИЕ

Под варочной поверхностью нельзя устанавливать выдвижные ящики.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Подключение варочной поверхности производится по трехпроводной схеме в соответствии с информационной табличкой, расположенной на нижней или боковой части варочной поверхности.

Провод заземления имеет цветовую маркировку желтого и зеленого цвета.

В случае установки варочной поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения работ по обслуживанию и ремонту.

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. информационную табличку) или непосредственно подключите варочную поверхность к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Питающий кабель следует располагать так, чтобы он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С комнатную температуру.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- провода и соединения проводов в вилке и розетке, предохранители и пробки могут выдержать рабочую нагрузку (см. информационную таблицу);
- варочная поверхность надежно заземлена в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Провода имеют следующую цветовую маркировку:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| зелено-желтый | – заземление; |
| синий | – нейтраль; |
| коричневый или черный | – фаза. |



Варочная поверхность, подключенная с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным. Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

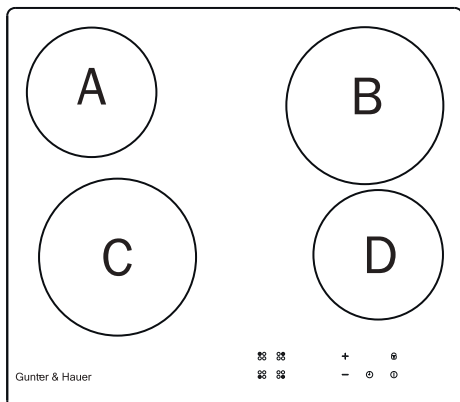


Данное изделие соответствует требованиям следующих технических регламентов: ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004, ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004.

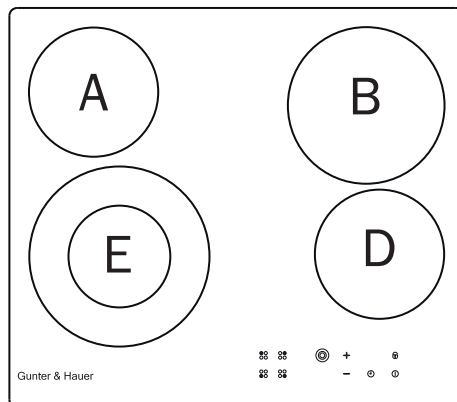


Оборудование отвечает требованиям Технического регламента ограничения использования некоторых опасных органических веществ в электронном оборудовании.

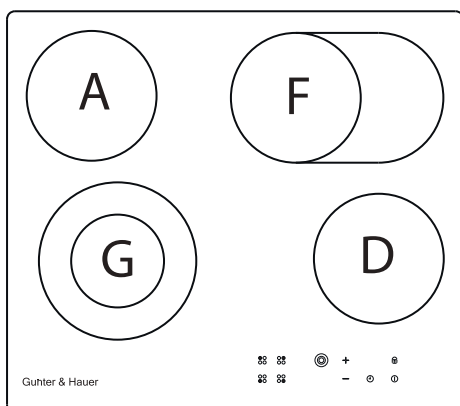
ОПИСАНИЕ



CER 640



CER 641 / CER 641R



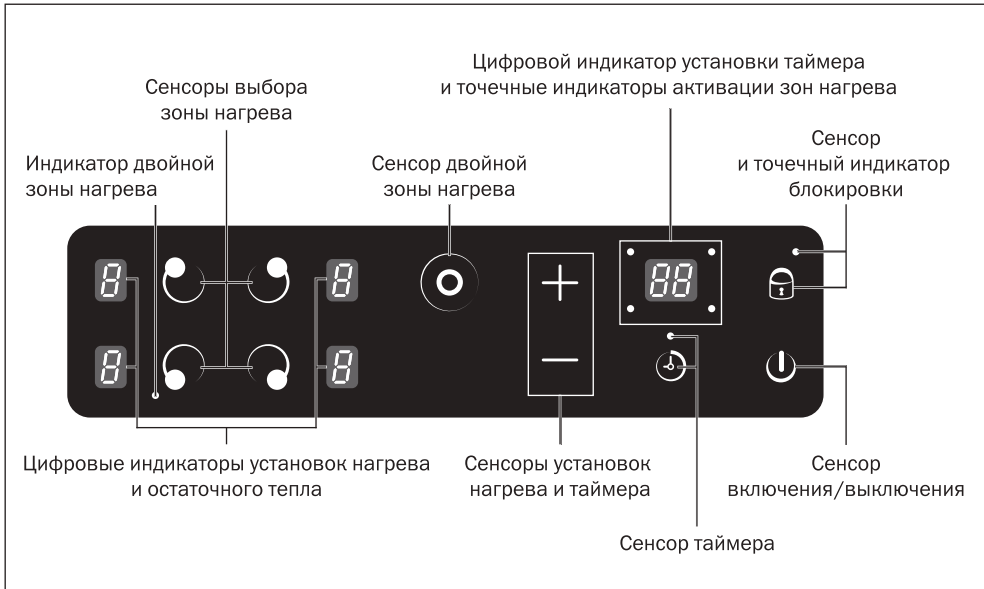
CER 642

- A - одноконтурная зона нагрева (1200W)
- B - одноконтурная зона нагрева (1800W)
- C - одноконтурная зона нагрева (1800W)
- D - одноконтурная (1200W)
- E - двухконтурная зона нагрева (2200/1000W)
- F - двухконтурная зона нагрева (1100/2000W)
- G - двухконтурная зона нагрева (700/1700W)

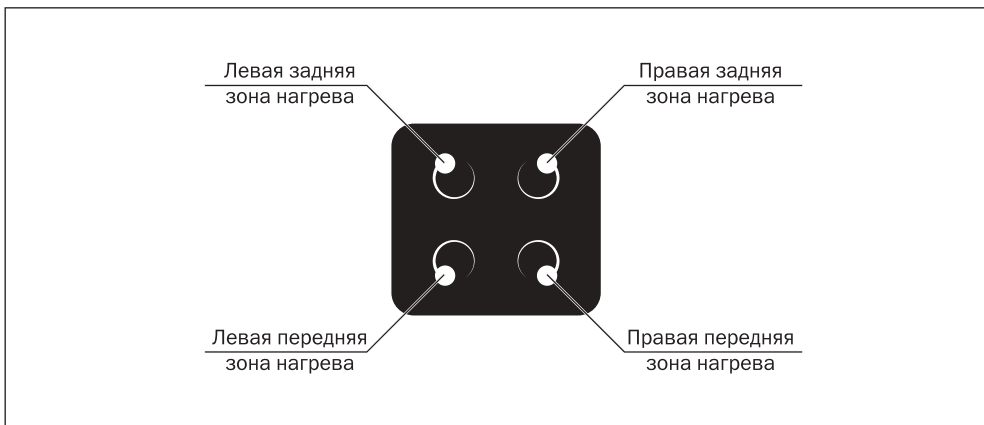
Комплект поставки

- стеклокерамическая варочная поверхность – 1 шт.
- комплект монтажный – 1 шт.
- руководство по эксплуатации – 1 шт.
- гарантийное свидетельство – 1 шт.
- коробка упаковочная – 1 шт.

Панель управления



Сенсоры выбора зон нагрева



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсоры

Управление стеклокерамической варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорной панели управления.


При каждом прикосновении к сенсорам раздается звуковой сигнал, подтверждающий действие. Одновременно со звуковым сигналом загорается соответствующий индикатор, расположенный рядом с сенсором. Нажатие на сенсор не должно быть слишком сильным и продолжительным, а поверхность сенсорной панели управления должна быть сухой и чистой. Касание к сенсору необходимо делать одним пальцем, полностью закрывая пиктограмму обозначающую сенсор.

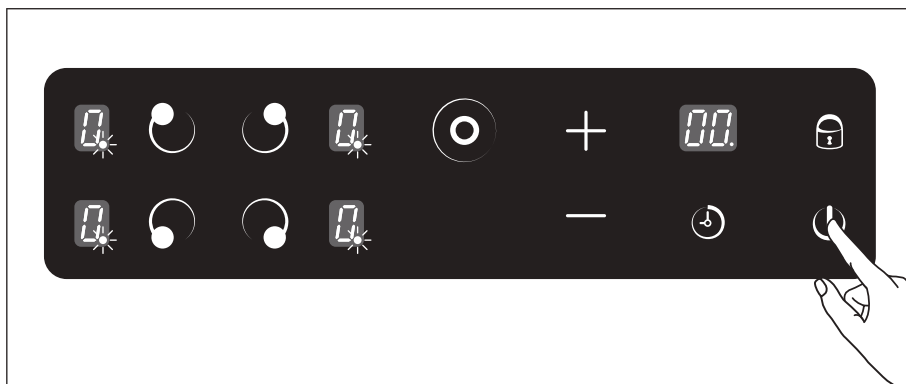


ВНИМАНИЕ

При первом подключении к электросети, может осуществляться автоматическая операционная проверка, и все индикаторы засветятся на несколько секунд.

Включение стеклокерамической варочной поверхности и активация панели управления

Чтобы включить варочную поверхность и активировать панель управления, прикоснитесь и удерживайте палец на сенсоре  в течение 2 секунд. Возле сенсоров панели управления загорятся индикаторы, подтверждающие то, что панель управления активирована, а варочная поверхность включена и готова к работе. Если Вы не воспользовались панелью управления в течение 10 секунд, варочная поверхность автоматически выключится.



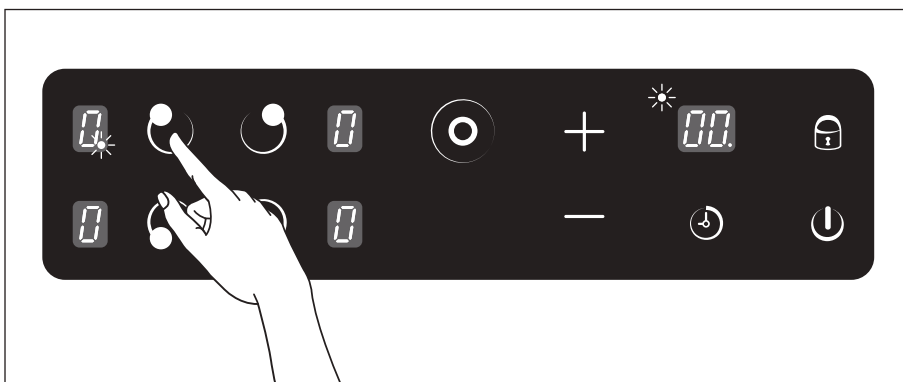
Зоны нагрева



Каждая зона нагрева включается с помощью соответствующего сенсора.

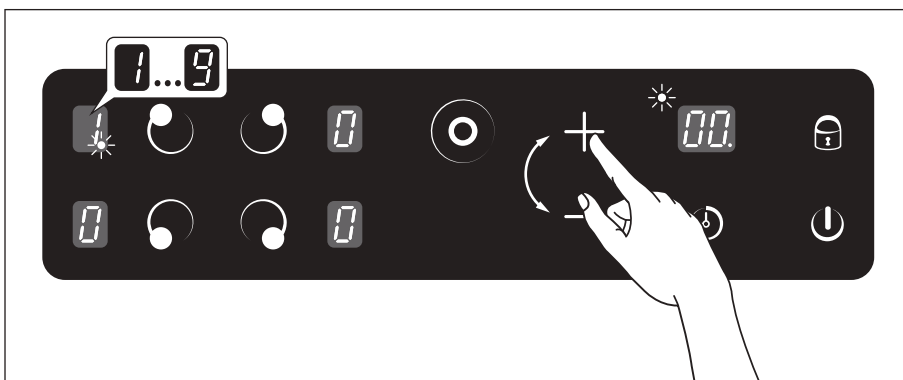


На пример: сенсор  включает и контролирует переднюю левую зону нагрева, а сенсор  включает и контролирует заднюю правую зону нагрева.

После включения варочной поверхности, прикоснитесь к сенсору соответствующей, выбранной Вами зоны нагрева, чтобы активировать (включить) и использовать ее для приготовления. Находящийся рядом **цифровой** индикатор установок нагрева и остаточного тепла показывает «0», так же загорается и мигает соответствующий **точечный** индикатор активации зоны нагрева, в виде светящейся точки.



С помощью сенсоров  или  отрегулируйте степень нагрева, которая нужна для работы, от min 1 до max 9. Степень нагрева от 1 до 9 отображается на цифровом индикаторе установок нагрева и остаточного тепла, который находится рядом с сенсором зоны нагрева.





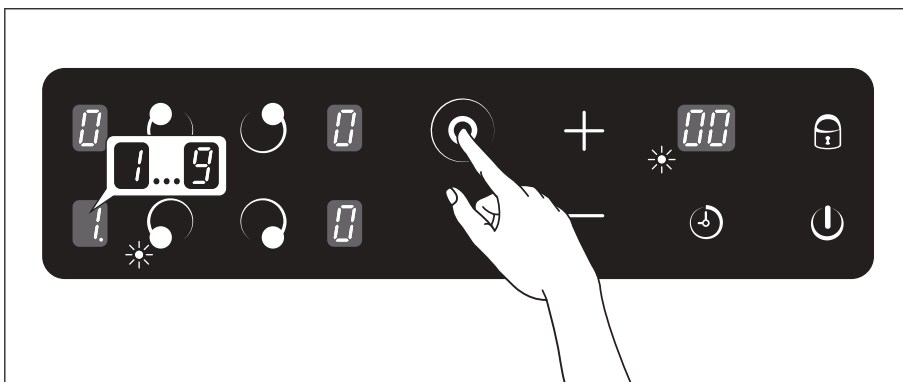
**К СВЕДЕНИЮ
ПОКУПАТЕЛЯ**

Постарайтесь установить степень нагрева в течение 10 секунд с момента активации зоны нагрева, иначе варочная поверхность автоматически отключится.

- После первого прикосновения к сенсору **+** степень нагрева устанавливается равной «1».
- После первого прикосновения к сенсору кнопки **-** степень нагрева устанавливается равной «9».
- Для увеличения степени нагрева повторно прикасайтесь к сенсору **+**, а для уменьшения степени нагрева повторно прикасайтесь к сенсору **-**.
- Для более быстрой установки прикоснитесь и удерживайте сенсоры **+** или **-** до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение. Каждое прикосновение к сенсорам **+** или **-** будет сопровождаться звуковым сигналом. Для выключения работающей зоны нагрева уменьшите степень нагрева до «0».



Расширяющаяся (двойная) зона нагрева

На некоторых моделях стеклокерамических варочных поверхностей есть двухконтурные расширяющиеся зоны нагрева. Они состоят из основной зоны нагрева – маленького диаметра и дополнительной зоны нагрева – большего диаметра. Чтобы активировать дополнительную зону нагрева, нужно как описано выше, включить двухконтурную зону нагрева, установить степень ее нагрева, а затем прикоснуться к сенсору **⊙**, тем самым активировав и дополнительную зону нагрева. При этом загорится точечный индикатор двойной зоны нагрева.





- Если необходимо изменить мощность зоны нагрева воспользуйтесь сенсорами **+** и **-**.
- Чтобы выключить дополнительную зону нагрева, прикоснитесь к сенсору **⊙** еще раз. При этом дополнительная зона нагрева большого диаметра выключится, а основная зона нагрева маленького диаметра останется работающей.

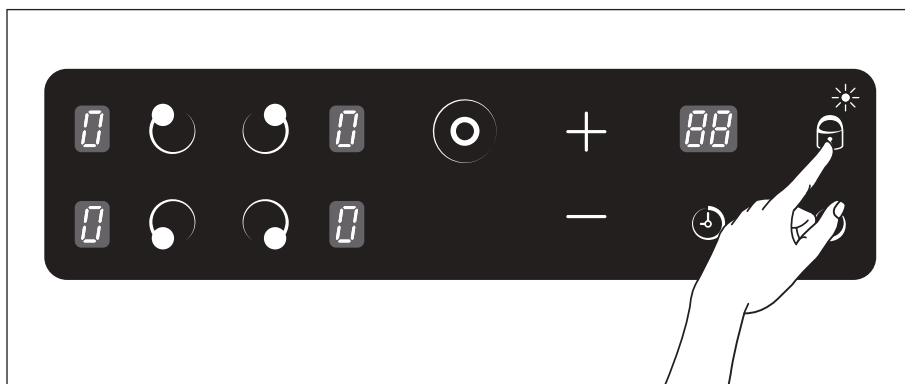
Выключение зон нагрева

Зоны нагрева могут быть выключены с помощью сенсора , необходимо прикасаться к сенсору, до тех пор, пока на цифровом индикаторе не появится «0». Если работали несколько зон нагрева, и Вы хотите выключить их немедленно и одновременно – отключите всю варочную поверхность с помощью сенсора .

Блокировка варочной поверхности

Функция блокировки варочной поверхности обеспечивает безопасность детей (заблокированную варочную поверхность невозможно включить) а также позволяет очищать, мыть и протирать варочную поверхность в месте расположения панели управления, не беспокоясь о ее случайном включении.

Для блокировки варочной поверхности активируйте панель управления с помощью сенсора . Прикоснитесь и удерживайте сенсор блокировки  более 1 секунды, загорится индикатор блокировки варочной поверхности, а панель управления будет заблокирована.



- Чтобы снять блокировку, удерживайте ту же кнопку более 1 секунды, точечный индикатор погаснет, а панель управления будет опять разблокирована.


Таймер (автоматическое отключение и подача звукового сигнала)

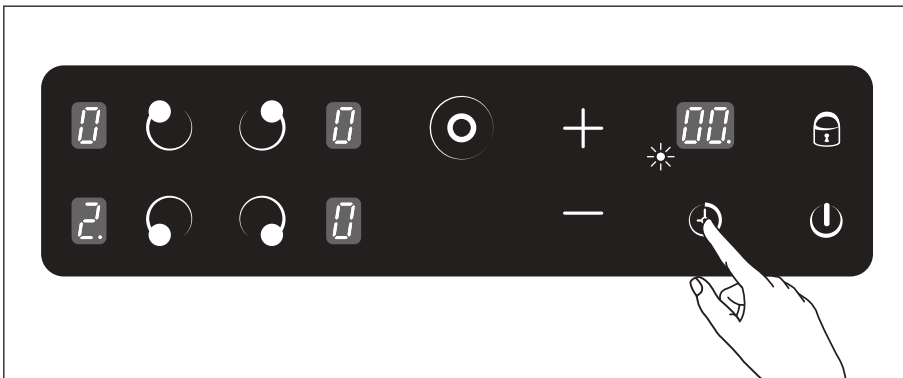
Большинство моделей стеклокерамических варочных поверхностей имеют функцию таймер. Это дает пользователю возможность запрограммировать зоны нагрева на автоматическое отключение через определенное время (от 1 до 99 минут).





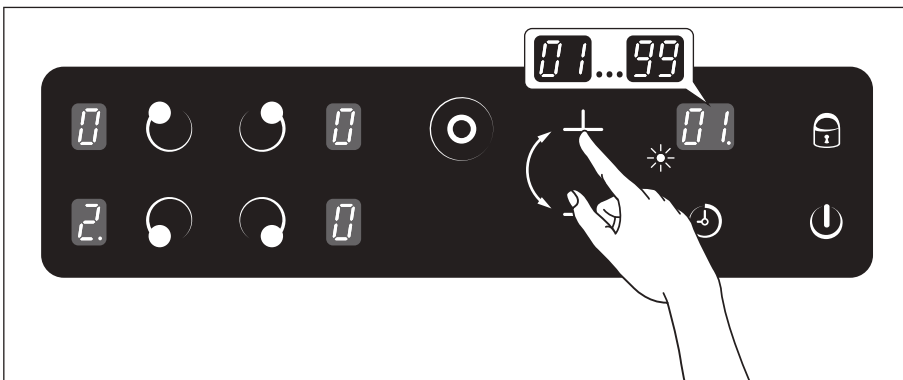
Также возможно использовать таймер для подачи только звукового сигнала через определенное время, без включения зон нагрева. Этот «кухонный таймер» очень удобен для контроля времени приготовления в других кухонных приборах, не оборудованных таймером.

Таймер автоматического отключения.


Чтобы использовать функцию **таймер автоматического отключения** активируйте одну из зон нагрева и установите необходимый уровень степени нагрева, следуя рекомендациям приведенным выше. Возле цифрового индикатора таймера загорится точечный индикатор. Он показывает, какую именно зону нагрева вы программируете. Прикоснитесь к сенсору , загорится точечный индикатор таймера, и эта функция будет активирована.

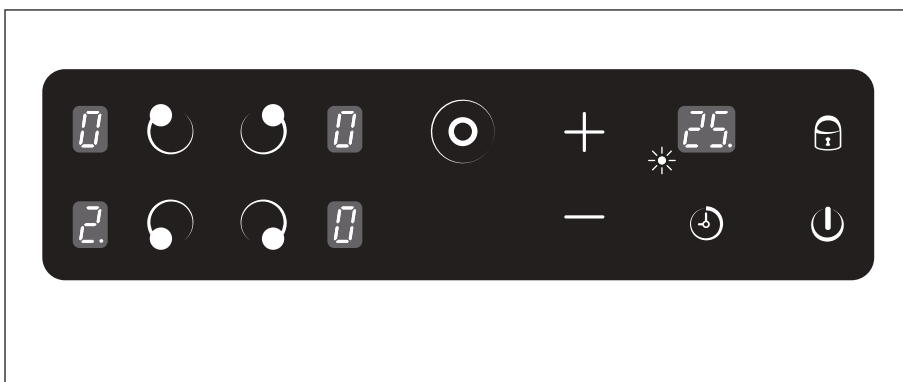


С помощью сенсоров  и  Вы можете установить время автоматического отключения зоны нагрева.



Установленное Вами время и оставшееся до автоматического отключения время будет отображаться на цифровом индикаторе таймера.

- По истечении заданного Вами времени, работающая зона нагрева выключится, а варочная поверхность будет подавать звуковой сигнал подтверждающий выключение.
- Прикоснитесь к сенсору , тем самым отключив звуковой сигнал.





⚠ ВНИМАНИЕ


Если вы хотите использовать функцию **таймер автоматического отключения** для нескольких зон нагрева, то повторите действия, описанные выше для одной зоны, применительно для второй, третьей или четвертой зонам нагрева.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когда функция **таймер автоматического отключения** установлена на нескольких зонах нагрева одновременно, на цифровом индикаторе таймера будет показано наиболее короткое время выключения одной из работающих зон нагрева.










А после выключения, первой из них, наименьшее время до выключения следующей зоны.




- По окончании времени, зоны нагрева отключатся поочередно и после каждого отключения раздается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал можно отключить прикосновением к сенсору  или .

Отменить **таймер автоматического отключения** можно активировав панель управления и обнулив значение времени для каждой из зон нагрева с помощью сенсора . Затем нужно отключить варочную поверхность.


i К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ

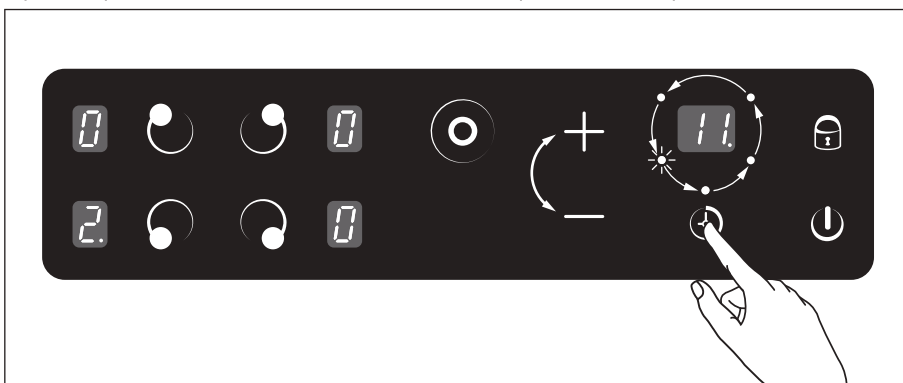
Пример установки **таймера автоматического отключения** на нескольких зонах нагрева:

1. Включить варочную поверхность.
2. Активируйте зону нагрева 1 () . Установите степень нагрева с помощью  или . Возле обнуленного неактивного цифрового индикатора таймера замигает соответствующий выбранной Вами зоне нагрева первый точечный индикатор. Прикоснитесь к сенсору  и установите время автоматического отключения с помощью сенсоров  и  (на пример 2 минуты).
3. Активируйте зону нагрева 2 () . Установите степень нагрева с помощью  или . Возле обнуленного цифрового индикатора таймера замигает соответ-

ствующий выбранной Вами зоне нагрева второй точечный индикатор. Прикоснитесь к сенсору  и установите время автоматического отключения с помощью сенсоров  и  (на пример 4 минуты).

На цифровом индикаторе сначала будет показано более короткий временной интервал, оставшийся до выключения зоны 1, а после ее выключения оставшийся временной интервал до выключения зоны 2.




4. Если Вы хотите изменить оставшейся время приготовления, установленное ранее для одной из зон нагрева, необходимо активировать выбранную зону нагрева прикоснувшись к соответствующему сенсору и после этого прикоснуться к сенсору  несколько раз, пока точечный индикатор возле запрограммированной на отключение зоны нагрева не загорится.

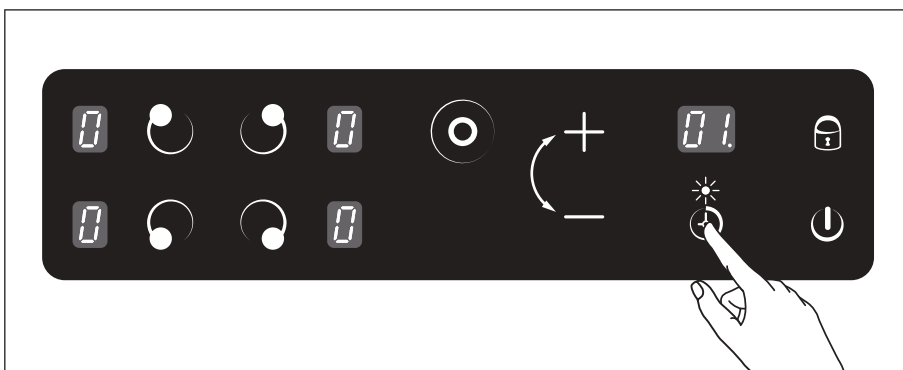


Теперь с помощью сенсоров  и  можно изменить время автоматического отключения.

«Кухонный таймер» – подача звукового сигнала.

Если вы хотите использовать функцию «кухонный таймер» для контроля времени приготовления с помощью других кухонных приборов, не оборудованных таймером, **Вам не нужно активировать зоны нагрева.**

Прикоснитесь к сенсору , и с помощью сенсоров  и  установите время подачи звукового сигнала. Установленное Вами время и оставшееся до подачи зву-





кового сигнала время будет отображаться на цифровом индикаторе таймера, и отсчитываться в обратную сторону до тех пор, пока не достигнет «0».

- По истечении выставленного Вами времени варочная поверхность будет подавать звуковой сигнал подтверждающий срабатывание «кухонного таймера».
- Прикоснитесь к сенсору , тем самым отключив звуковой сигнал.
- Время устанавливается с помощью сенсоров  и .
- После первого прикосновения к сенсору  таймер устанавливается на 1 минуту.
- После первого прикосновения к сенсору  таймер устанавливается на 30 минут.
- Последующие регулировки осуществляются с шагом в 1 минуту.
- Для быстрой установки прикоснитесь и удерживайте палец на сенсорах  или  до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение.

Изменение степени нагрева.


Во время работы запрограммированных на автоматическое отключение зон нагрева, Вы можете изменить степень нагрева работающей зоны.

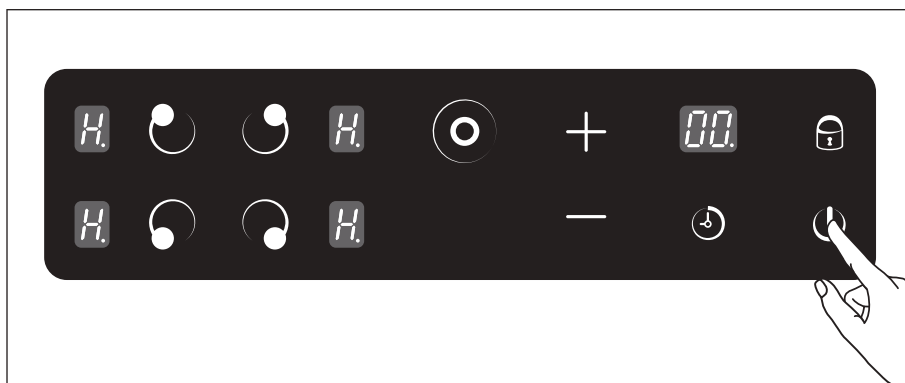
Для этого необходимо активировать запрограммированную ранее зону нагрева и с помощью  или  изменить степень нагрева.

Настройки таймера останутся неизменными.

Индикаторы остаточного тепла

Каждая зона нагрева имеет соответствующий цифровой индикатор установок нагрева, который показывает установленную степень нагрева работающей зоны, а при выключении служит индикатором остаточного тепла.

- После того, как зона нагрева выключена, на ее цифровом индикаторе загорается символ  (HOT – горячий). Это предупреждение, о том, что зона нагрева все еще горячая.



- Индикатор погаснет только тогда, когда температура зоны нагрева перестанет быть опасной (станет ниже 60°C).

Автоматическое отключение при перегреве

Если зоны нагрева перегреваются или на протяжении длительного времени работают с одними и теми же температурными настройками, то варочная поверхность автоматически отключается. На цифровых индикаторах поочередно мигают символы **H** и **E** или **H E E E**.

Работу и приготовление можно возобновить, как только температура варочной поверхности опустится до безопасного уровня.

Ошибка пользователя

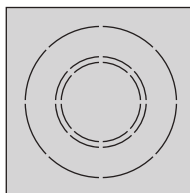
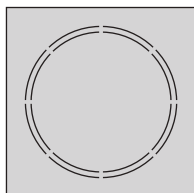
Если Вы, прикасаясь к какому-либо сенсору, задаете неправильную или не выполнимую команду на индикаторе появляется символ **E**.

Зоны нагрева (конфорки, нагревательные элементы)

Описание нагревательных элементов.

Стандартный одноконтурный нагревательный элемент представляют собой круговую спираль, установленную в специальную термостойкую плиту. До максимальной температуры нагреваются в течение 15-20 секунд. Имеет форму круга. Может отличаться диаметром и мощностью.

Стандартный двухконтурный нагревательный элемент имеет дополнительную зону нагрева и изменяемый диаметр: с меньшего на больший.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Рекомендации по использованию посуды



ВНИМАНИЕ

Для достижения наилучших результатов при использовании кухонной поверхности из керамического стекла следуйте следующим правилам:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.



ВНИМАНИЕ

При покупке посуды обращайте внимание на маркировку, разрешающую или запрещающую использование посуды на стеклокерамической варочной поверхности.

Рекомендации по использованию конфорок

Позиция	Приготовление
0	Выключено
1	Для размораживания масла и плавления шоколада, поддержания в теплом состоянии
2-3	Для разогрева жидкостей, температурной обработки деликатных продуктов
4-5	Для кремов и соусов, продолжительной варки, тушения, и т.д.
6-7	Для кипячения, варки, жарения
8-9	Для сильного интенсивного поджаривания, быстрого нагрева и закипания

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Всегда сохраняйте поверхность чистой и сухой. Перед чисткой обязательно проверьте, что варочная поверхность отключена от сети и не горячая.



**К СВЕДЕНИЮ
ПОКУПАТЕЛЯ**

Рамка из нержавеющей стали (только для некоторых моделей)

Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется протереть рабочую поверхность губкой с большим количеством воды, а затем тщательно вытереть и высушить ее.

Чистка поверхности

Перед использованием варочной поверхности ее необходимо очистить влажной тряпкой или губкой от грязи и остатков пищи, жирных пятен. Очищайте поверхность регулярно теплой водой с не агрессивным моющим средством. Должны использоваться только средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки жира чистящим скребком типа CERA (входит в комплект поставки только для некоторых моделей). Скребок можно приобрести в розничной сети.

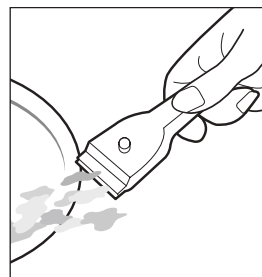
Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее поочередно влажной и сухой тканью.



ВНИМАНИЕ

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продукты с высоким его содержанием, плавятся на кухонной поверхности и должны быть немедленно удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Специальные чистящие средства для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара. Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.

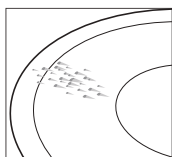


ВНИМАНИЕ

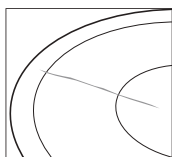
Не очищайте варочную поверхность с помощью горячего пара, парогенераторами или устройств на подобии парогенераторов.

Возможные повреждения

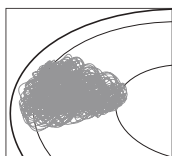
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности. Они не являются причиной для обращения в сервисный центр, или торгующую организацию с требованием ремонта или замены изделия



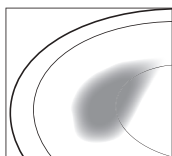
Неровности и лакуны из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины из-за неровного дна посуды, крупинок сахара или соли, песчинок и т.п.



Металлический отлив из-за трения посуды и поверхности, использования алюминиевой посуды или неподходящих чистящих средств.



Истирание декоративного покрытия из-за использования неподходящих чистящих средств и приспособлений.

Важная информация

- Температура зон нагрева регулируется включением и выключением нагревательного элемента, поэтому красное свечение нагревательного элемента не всегда видно. Если Вы выбираете низкую степень нагрева зон нагрева, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой степени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.
- При включении и работе зон нагрева может раздаваться легкое гудение и щелчки. Это нормально.
- Нагревательные элементы некоторых зон нагрева могут светиться красным цветом с разной интенсивностью. В зависимости от угла зрения это свечение может выходить за обозначенный контур конфорки. Это является технической особенностью и не оказывает влияния на качество и функции варочной поверхности.

- В зависимости от вида кухонной столешницы между столешницей и варочной панелью может образоваться неравномерный зазор. Поэтому варочную панель следует монтировать на эластичный уплотнитель.
- Поверхность стеклокерамического покрытия варочной поверхности из-за особенностей материала не может быть идеальной. Так как эта поверхность гладкая, как стекло, то на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность стеклокерамического покрытия варочной поверхности.
- Не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.



ВНИМАНИЕ

Для электрических варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики или из нержавеющей стали шириной 300 мм, максимальный вес, распределенный на две зоны нагрева, не должен превышать 15 кг. Не рекомендуется использование посуды объемом более 6 л, даже на самой большой зоне нагрева или нагревательном элементе.

Помните что все варочные поверхности Gunter and Hauer предназначены только для приготовления на них пищи в домашних условиях и не являются оборудованием для профессионального приготовления пищи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CER 640	CER 641/641R	CER 642
Номинальное напряжение	220В ~,50~60Hz	220В ~,50~60Hz	220В ~,50~60Hz
Номинальный ток, А	27,27	29,09	29,09
Габаритные размеры, мм	510x580x49	510x580x49	510x580x49
Размеры встраивания, мм	490x560	490x560	490x560
Номинальная мощность, Вт	6000	6400	6100
Вес, кг	8,4	8,6	8,6

По типу защиты от поражения электрическим током изделие относится к приборам I класса по ДСТУ 3135,26-98 (ГОСТ 30345,26-98) и оборудовано заземляющим проводом в составе сетевого кабеля.

По типу защиты от доступа к опасным частям и проникновения воды вытяжка, смонтированная с воздуховодом, относится к приборам класса IP20.

**ВНИМАНИЕ**

Срок службы изделия 7 лет со дня выпуска.

- Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.
- Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приближительными.
- Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей, или если варочная поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем вызывать техников. Возможно, Вы можете решить возникшие проблемы сами:

- Убедитесь в том, что в сети есть электричество.
- Проверьте не заблокирована ли панель управления.
- Проверьте чтобы панель управления была чистой и сухой.

Если после проверки варочная поверхность не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром, и при звонке сообщите следующую информацию:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки и т.п.)
- неисправность,
- модель,
- серийный номер, указанный на информационной табличке, расположенной на нижней или боковой поверхности плиты

**ВНИМАНИЕ**

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

**ВНИМАНИЕ**

Проверьте чтобы модель и серийный номер Вашей варочной поверхности были вписаны в гарантийный документ. Так как, после встраивания в мебель, доступ к нижней части вашей варочной поверхности будет затруднен.

Günter & Hauer GmbH

www.gunter-hauer.de

Tel: +49 (2253) 960839

Fax: +49 (2253) 960827

Email: info@gunter-hauer.de

Mühlenstrasse 8A,
Berlin 14167,
Germany

Служба інформаційної підтримки на території України

Тел. 0 800 60 44 69

Email: info@gunter-hauer.ua