

vestfrost

UA

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Варильна поверхня електрична

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА:

Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для подальшого використання

DGCHV292CN

ЗМІСТ

Попередження щодо безпеки.....	3
Огляд приладу	5
Інформація про прилад.....	6
Перед використанням електричної варильної поверхні	6
Використання сенсорного керування.....	6
Вибір правильного посуду.....	6
Використання керамічної варильної поверхні	7
Блокування елементів керування	8
Використання таймера.....	8
Інструкції з приготування їжі.....	9
Налаштування нагріву.....	10
Догляд і очищення.....	10
Поради та рекомендації.....	11
Технічна специфікація.....	12
Встановлення.....	12

Ми рекомендуємо ознайомлення з цим посібником користувача, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та експлуатувати пристрій.

Щодо встановлення, будь ласка, прочитайте розділ про встановлення.

Уважно прочитайте всі інструкції з безпеки перед використанням та збережіть цю інструкцію/посібник з встановлення для подальшого використання.

Попередження щодо безпеки

Інструкції з безпеки



Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням варильної поверхні.



Встановлення

Ризик ураження електричним струмом

- Від'єднайте прилад від розетки перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування.
- Підключення до належної системи заземлення є важливим та обов'язковим.
- Будь-які зміни в побутовій електропроводці повинні виконуватися кваліфікованим електриком.
- Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Зниження ризику

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Необережність може призвести до травм або порізів.

Важливі інструкції з безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції перед встановленням або використанням цього приладу.
- Ніколи не ставте на цей прилад горючі матеріали чи вироби.
- Надайте цей посібник особі, яка встановлює прилад, оскільки це може допомогти зменшити витрати на встановлення.
- Щоб уникнути будь-якої небезпеки, цей прилад має бути встановлений відповідно до інструкцій з встановлення.
- Цей прилад має бути правильно встановлений та заземлений кваліфікованим спеціалістом.
- Цей прилад має бути підключений до електричного кола, що містить автоматичний вимикач, здатний повністю відключити живлення.
- Неправильне встановлення може призвести до анулювання будь-яких гарантійних вимог або претензій щодо відповідальності.

Ризик ураження електричним струмом під час використання та обслуговування

- Не готуйте на пошкодженій або тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня пошкоджена або тріснута, негайно від'єднайте прилад від мережі (від настінного вимикача) та зверніться до кваліфікованого техника.
- Від'єднайте варильну поверхню від мережі перед будь-яким очищенням або технічним обслуговуванням.
- Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Ризик для здоров'я

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.



Небезпека: гаряча поверхня

- Під час використання доступні частини цього приладу нагріваються настільки, що можуть спричинити опіки.
- Не допускайте контакту вашого тіла, одягу чи чогось, окрім належного кухонного посуду, з скляною поверхнею, доки вона не охолоне.
- Не кладіть металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Тримайте дітей подалі від приладу.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки не виступають за межі інших активних зон приготування, і тримайте їх у недоступному для дітей місці.
- Недотримання цієї поради може призвести до опіків або ошпарювання.



ЗАСТОРОГА

Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення та обслуговування без нагляду.

Додаткові важливі інструкції з безпеки

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Википання може призвести до утворення диму, а жирні залишки можуть займатися.
- Ніколи не використовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або місце для зберігання речей.
- Ніколи не залишайте предмети чи посуд на приладі.
- Ніколи не використовуйте варильну поверхню для обігріву або обігріву приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони приготування та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою кнопок керування).
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти чи лазити по ньому.
- Не зберігайте предмети, що можуть зацікавити дітей, у шафках над варильною поверхнею. Діти, які лазять по варильній поверхні, можуть отримати серйозні травми.
- Не залишайте дітей самих або без нагляду в місці, де використовується прилад.
- Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку частину приладу, якщо це спеціально не рекомендовано в інструкції. Усі інші види ремонту повинні виконуватися кваліфікованим техніком в авторизованому сервісному центрі.
- Не використовуйте пароочисник на варильній поверхні.
- Не ставте та не переміщуйте важкі предмети на варильній поверхні.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте каструлі з шорсткими краями та не перетягуйте посуд по скляній поверхні, оскільки це може її подрпати.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення або чистячі губки, оскільки вони можуть подрпати скляну поверхню.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його мають замінити в авторизованому сервісному центрі або аналогічний кваліфікований персонал, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання.



УВАГА!

- Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Уникайте дотику до нагрівальних елементів.
- Дітей віком до 8 років слід тримати подалі від нього, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Дітям заборонено гратися з приладом. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.



УВАГА!

Приготування їжі без нагляду з використанням жиру або олії може бути небезпечним і спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вогнегасною ковдрою.

УВАГА!

Небезпека пожежі – не зберігайте речі на варильній поверхні.

УВАГА!

Небезпека пожежі – не зберігайте речі на варильній поверхні.

УВАГА!

Якщо поверхня тріснута, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (стосується керамічних або подібних скляних поверхонь, що захищають компоненти під напругою).

Не використовуйте пароочисник.

Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА!

Приготування їжі повинно контролюватися. Короткочасне приготування їжі повинно постійно контролюватися.

УВАГА!

Цю варильну поверхню потрібно встановити стійко, щоб запобігти перекиданню.

Зверніться до інструкцій з встановлення.

УВАГА!

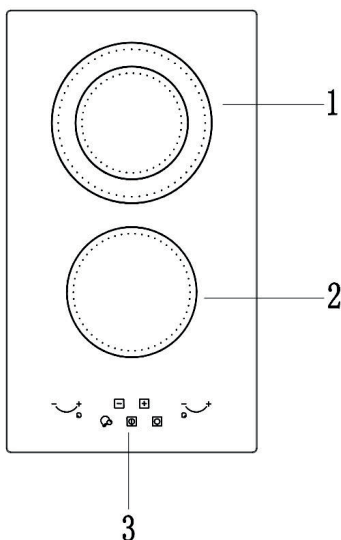
Використовуйте лише захист від гарячої поверхні, розроблений виробником варильної поверхні, або ті, що зазначені як придатні в інструкції з експлуатації.

ЗАСТОРОГА!

Цей прилад має бути заземлений для безпеки користувача.

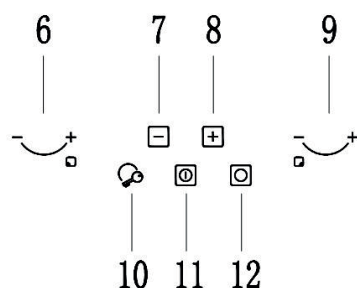
Огляд приладу

Вид зверху



1. Задня панель: ф120/200 мм, 700/1700 Вт
2. Передня панель: ф165 мм, 1200 Вт
3. Панель керування

Панель керування



6. Елементи керування вибором зони нагріву
7. Елементи керування регулюванням потужності/таймера
8. Елементи керування регулюванням потужності/таймера
9. Елементи керування вибором зони нагріву
10. Захист від дітей
11. Керування ввімкненням/вимкненням
12. Функція підвищення потужності

Інформація про прилад

Керамічна варильна поверхня може задовольнити різні кухонні потреби завдяки нагріванню за допомогою дроту резистивного типу, керуванню та багаторівневному вибору потужності, що є дійсно оптимальним вибором для сучасних сімей.

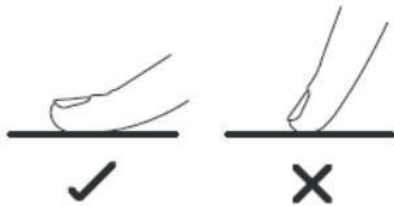
Керамічна варильна поверхня орієнтована на клієнтів та має персоналізований дизайн. Варильна поверхня має безпечні та надійні характеристики, що робить ваше життя комфортним та дозволяє повною мірою насолоджуватися його задоволенням.

Перед використанням електричної варильної поверхні

- Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ "Попередження щодо безпеки".
- Зніміть будь-яку захисну плівку, яка може залишатися на вашій керамічній варильній поверхні.

Використання сенсорного керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно натискати.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик (як на малюнку нижче).
- Ви чутимете звуковий сигнал щоразу, коли реєструється дотик до поверхні.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі та що їх не покривають жодні предмети (наприклад, столові прибори чи тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу з елементами керування.

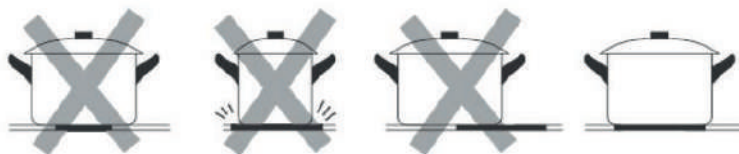


Вибір правильного посуду

Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно вашої каструлі гладке, рівно прилягає до скла та має такий самий розмір, як і зона приготування. Завжди розміщуйте каструлю по центру зони приготування.



Завжди знімайте каструлі з керамічної варильної поверхні — не зсувайте їх, інакше вони можуть подряпати скло.

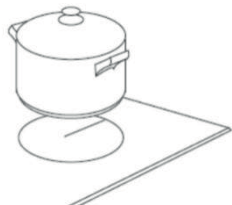


Використання керамічної варильної поверхні

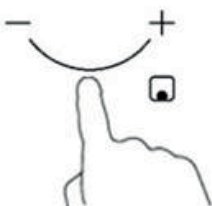
Щоб почати готувати

1. Затисніть  клавішу

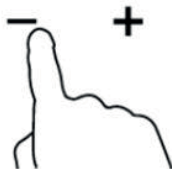
Після увімкнення живлення пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться «0», що вказує на те, що керамічна варильна поверхня перейшла в режим очікування.



2. Поставте відповідну каструлю на конфорку, яку ви хочете використовувати. Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня зони приготування чисті та сухі.



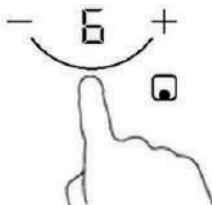
3. Торкніться елемента керування вибраної зони нагріву.



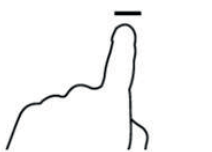
4. Виберіть рівень нагріву, торкнувшись «-» або «+».

- Якщо ви не оберете рівень нагріву протягом 5 секунд, нагрівальна поверхня автоматично вимкнеться та перейде в режим очікування.
- Ви можете змінити рівень нагріву будь-коли під час приготування.
- Утримуючи будь-яку з цих кнопок, значення буде змінюватися вгору або вниз.

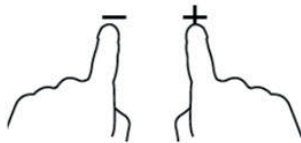
Коли ви закінчили готувати



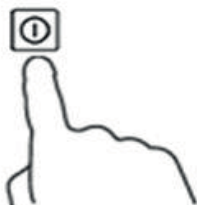
1. Торкніться елемента керування вибором зони нагріву, яку потрібно вимкнути.



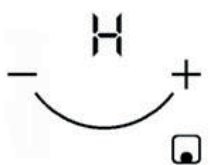
OR



- 1.1 Вимкніть конфорку, кілька разів натискаючи кнопку «-» на «0» або одночасно торкаючись кнопок «-» та «+».



- 1.2 Вимкніть усю варильну поверхню, торкнувшись кнопки УВІМК./ВИМК.



2. Остерігайтеся гарячих поверхонь.

«Н» показуватиме, яка зона приготування гаряча на дотик. Він зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Його також можна використовувати як функцію енергозбереження, якщо ви хочете розігріти більше каструль, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.

Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, випадковому ввімкненню конфорки дітьми).
- Коли елементи керування заблоковано, усі елементи керування, окрім кнопки УВІМК./ВИМК., деактивовані.

Щоб заблокувати елементи керування:

Торкніться елемента керування блокуванням безпеки. Індикатор засвітиться.

Щоб розблокувати елементи керування:

1. Натисніть і утримуйте кнопку блокування безпеки протягом 3 секунд.
2. Тепер ви можете почати користуватися керамічною варильною поверхнею.



Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, всі елементи керування вимкнені, окрім кнопки УВІМК./ВИМК. Ви завжди можете вимкнути керамічну варильну поверхню за допомогою кнопки УВІМК./ВИМК. у разі надзвичайної ситуації, але спочатку потрібно розблокувати її під час наступного використання.

Захист від перегріву

Датчик температури, що встановлений на плиті, може контролювати температуру всередині керамічної варильної поверхні. Якщо температура перевищує норму, керамічна варильна поверхня автоматично вимикається.

Попередження про залишкове тепло

Якщо варильна поверхня працювала певний час, на ній залишатиметься залишкове тепло. Літера «Н» з'являється, щоб попередити вас, що зона приготування все ще гаряча.

Автоматичне вимкнення

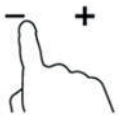
Автоматичне вимкнення – це функція безпеки вашої керамічної варильної поверхні. Вона автоматично вимикається, якщо ви забудете вимкнути готування. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (год)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Використання таймера.

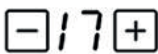
Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Ви можете налаштувати вимкнення однієї конфорки після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити таймер на термін до 99 хвилин.

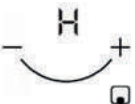


1. Налаштуйте таймер, торкаючись кнопок керування «-» або «+». Індикатор хвилинного таймера відобразиться на дисплеї таймера.

Підказка: Торкніться кнопки керування «-» або «+» один раз, щоб зменшити або збільшити час на 1 хвилину. Торкніться та утримуйте кнопку керування «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час на 10 хвилин.

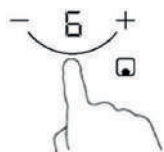


2. Після встановлення часу він одразу починає зворотний відлік. На дисплеї відображається час, що залишився.



3. Індикатор відповідної зони нагрівання показує «Н», коли час встановлення закінчиться.

Налаштування таймера для вимкнення однієї конфорки



1. Торкніться елемента керування вибором зони нагріву.

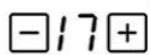
Торкнувшись кнопки УВІМК./ВИМК., індикатор таймера покаже «00».



2. Встановіть час, торкнувшись елемента керування таймером.

Підказка: Торкніться елемента керування таймером «-» або «+». Один раз час зменшиться або збільшиться на 1 хвилину.

Торкніться та утримуйте кнопку «-» або «+» таймера, щоб зменшити або збільшити час на 10 хвилин.



3. Після встановлення часу він одразу починає зворотний відлік, а на дисплеї відображається час, що залишився.



4. Коли час таймера приготування закінчиться, відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.

Примітка: Якщо ви хочете змінити час після встановлення таймера, вам потрібно почати з першого кроку.

Інструкції з приготування їжі

 Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються. За надзвичайно високих температур олія та жир можуть самозайматися, що створює серйозну пожежну небезпеку.

Кулінарні поради

- Коли їжа закипить, зменште потужність.
- Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію, зберігаючи тепло.
- Зменште кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високому рівні та зменште потужність, коли їжа прогріється.

Варіння на повільному вогні

- Варіння на повільному вогні відбувається нижче точки кипіння, приблизно за 85° , коли бульбашки лише зрідка піднімаються на поверхню рідини, що готується. Це ключ до смачних супів і ніжних рагу, оскільки смаки розвиваються без переварювання їжі.

Обсмажування стейка

Щоб приготувати соковиті та ароматні стейки:

1. Дайте м'ясу постояти при кімнатній температурі приблизно 20 хвилин перед приготуванням.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Збризніть невеликою кількістю олії гарячу сковороду та потім опустіть м'ясо на гарячу сковороду.
4. Переверніть стейк лише один раз під час приготування. Точний час приготування залежатиме від товщини стейка та бажаного ступеня просмаження. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин з кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити його ступінь просмаження — чим твердіший він на дотик, тим краще він буде просмажений.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на кілька хвилин, щоб він розслабився та став м'яким, перш ніж подавати.

Для смаження у воку

1. Виберіть керамічний вок з плоским дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Смаження має бути швидким. Якщо готуєте велику кількість, готуйте страву кількома меншими порціями.

3. Ненадовго розігрійте сковороду та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його та тримайте в теплі.
5. Смажте овочі. Коли вони гарячі, але все ще хрусткі, зменште потужність конфорки, поверніть м'ясо на сковороду та додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб переконатися, що вони повністю прогрілися. Подавайте негайно.

Налаштування нагріву

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування залежатиме від кількох факторів, зокрема від вашого посуду та кількості їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною варильною поверхнею, щоб знайти налаштування, які вам найкраще підходять.

Налаштування нагріву	Придатно для
1-2	- Делікатний розігрів для невеликої кількості їжі. - Розтоплення шоколаду, масла та продуктів, що швидко підгорають. Делікатне варіння на повільному вогні. - Повільний розігрів
3-4	- Розігрівання - Швидке варіння на повільному вогні . - Приготування рису
5-6	Млинці
7-8	- Смаження. - Приготування макаронів
9	- Смаження на сковороді - Обсмажування - Доведення супу до кипіння. - Кип'ятіння води

Догляд і очищення

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування залежатиме від кількох факторів, зокрема від вашого посуду та кількості їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з варильною поверхнею, щоб знайти налаштування, які вам найкраще підходять.

Що	Як	Важливо
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або нецукрові розливи на склі)	- Вимкніть живлення варильної поверхні. - Нанесіть засіб для чищення варильної поверхні, поки скло ще тепле (але не гаряче). - Змийте та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. - Знову увімкніть живлення варильної поверхні.	- Коли живлення варильної поверхні вимкнено, індикатор «гаряча поверхня» не відображатиметься, але зона приготування все ще може бути гарячою! Будьте надзвичайно обережні. - Абразивні губки для чищення, деякі нейлонові губки для чищення та агресивні/абразивні засоби для чищення можуть подрпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш засіб для чищення або губки для чищення. . Ніколи не залишайте залишки засобу для чищення на варильній поверхні: скло може забруднитися.

Що	Як	Важливо
Википання, танення та гарячі солодкі розливи на склі	Негайно видаліть їх за допомогою скребка, шпателя, придатного для склокерамічних варильних поверхонь, але будьте обережні з гарячими поверхнями конфорок: 1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Тримайте інструмент під кутом 30° та зіскребіть забруднення або розливи на холодну ділянку варильної поверхні. 3. Видаліть забруднення або розливи ганчіркою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 по 4 для розділу «Щоденні забруднення на склі» вище.	• Видаляйте плями від розплавлених рідин, солодкої їжі або розлитої рідини якомога швидше. • Не залишайте скребок/шпатель охолоджуватися на склі, його може бути важко видалити, або він може навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізу: ваш інструмент може бути гострим та призвести до порізу. Використовуйте з особливою обережністю та завжди зберігайте його в безпечному місці в недоступному для дітей місці.
Переливи на сенсорне керування	1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Зітріть розливу рідину. 3. Протріть сенсорну панель керування чистою вологою губкою або тканиною. 4. Витріть поверхню повністю насухо паперовою серветкою. 5. Знову увімкніть живлення варильної поверхні.	• Варильна поверхня може видати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорне керування може не працювати, якщо на ньому є рідина. • Обов'язково протріть область сенсорного керування, перш ніж знову увімкнути варильну поверхню.

Поради та рекомендації

Проблема	Можливі причини	Що робити?
Варильну поверхню не можна увімкнути.	Немає живлення.	Переконайтеся, що варильна поверхня підключена до джерела живлення та що вона увімкнена. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Сенсорне керування не реагує	Елементи керування заблоковано.	Розблокуйте елементи керування. Див. інструкції в розділі «Використання керамічної варильної поверхні».
Сенсорне керування складне в експлуатації.	На елементах керування може бути невелика плівка води, або ви можете торкатися їх кінчиком пальця, а не подушечкою.	Переконайтеся, що сенсорна область керування суха, і торкайтеся елементів керування подушечкою пальця.

Проблема	Можливі причини	Що робити?
Скло дряпається.	Посуд із шорсткими краями. Використовуються невідповідні абразивні мочалки або засоби для чищення.	Використовуйте посуд із плоским та гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд та чищення».
Деякі сковорідки видають тріск або клацання.	Це може бути спричинено конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду і не свідчить про несправність.

Технічна специфікація

Варильна панель	2-зонна керамічна варильна поверхня
Назва моделі	DGCHV292CN
Напруга живлення	220~240В
Загальна потужність	2900Вт
Розмір виробу Ш×Г×В (мм)	290 x 510 x 55
Вбудовані розміри А×В (мм)	270 x 480

Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

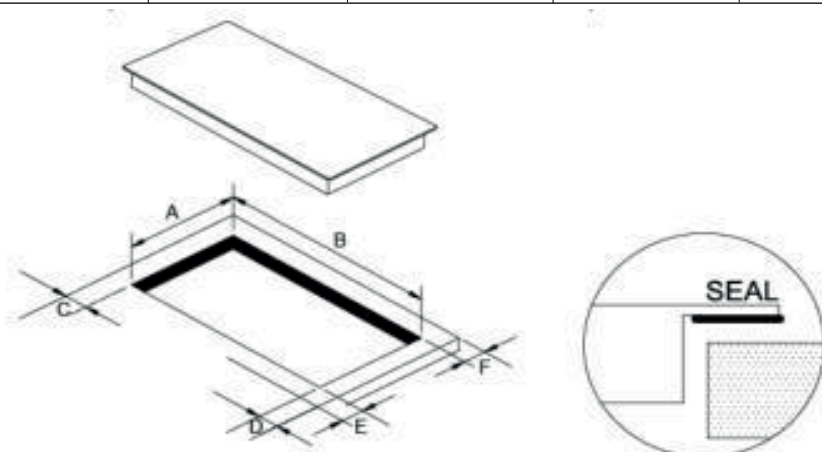
Встановлення

Вибір монтажного обладнання

1. Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на кресленні. Для встановлення та використання навколо отвору має бути залишено щонайменше 50 мм вільного простору.

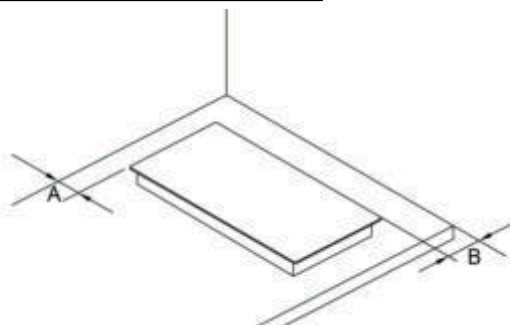
Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Будь ласка, оберіть термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від конфорки. Як показано на діаграмі нижче

A	B	C	D	E	F
270 мм	480 мм	50мм мін	50мм мін	50мм мін	50мм мін



2. Керамічну варильну поверхню можна використовувати на стільниці шафи. Керамічну варильну поверхню слід розміщувати горизонтально. Як показано нижче:

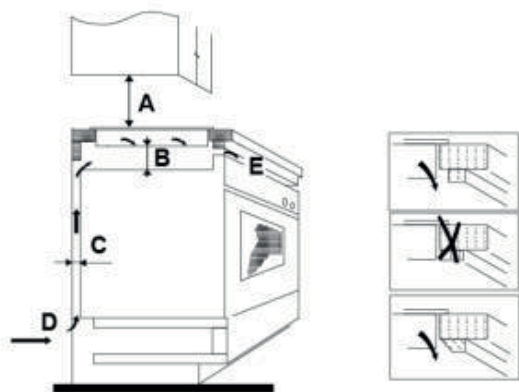
A	B
50мм мін	50мм мін



За будь-яких обставин переконайтеся, що керамічна варильна поверхня добре вентилюється, а отвори для входу та виходу повітря не заблоковані.

Переконайтеся, що керамічна варильна поверхня перебуває у справному стані. Як показано нижче.

Примітка: Безпечна відстань між конфоркою та шафкою над нею повинна становити щонайменше 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мін	30 мін	Повітрязабірник	Вихід повітря 10 мм

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, переконайтеся, що:

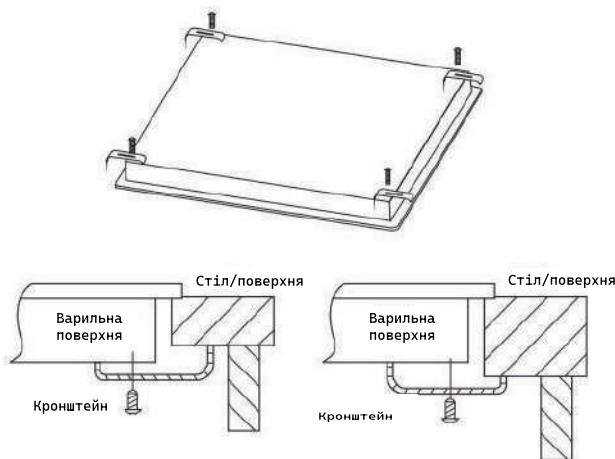
- Робоча поверхня рівна, жодні конструктивні елементи не заважають вимогам щодо простору.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу.
- Якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, духовка має вбудований вентилятор охолодження.
- Встановлення має відповідати всім вимогам щодо простору та чинним стандартам і нормам.
- Відповідний вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі живлення встановлений і розташований відповідно до місцевих правил і норм електропроводки.
- Вимикач повинен бути затвердженого типу та забезпечувати 3-міліметровий повітряний зазор між контактами у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електропроводки дозволяють таку варіацію вимог).
- Вимикач буде легкодоступним для клієнта після встановлення варильної поверхні.
- Якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться до місцевих будівельних органів та підзаконних актів.
- Для стін навколо варильної поверхні ви використовуєте термостійке та легко очищуване покриття (наприклад, керамічну плитку).

Після встановлення варильної поверхні переконайтеся, що:

- Кабель живлення недоступний через дверцята шаф або шухляди.
- Забезпечено достатній потік свіжого повітря ззовні шаф до основи варильної поверхні.
- Якщо варильна поверхня встановлена над шухлядою або шафою, під її основою встановлюється термозахисний бар'єр.
- Ізоляційний вимикач легкодоступний для клієнта.

Розташування кріпильних кронштейнів:

Прилад слід розмістити на стійкій, гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до елементів керування, що виступають з варильної поверхні. Після встановлення закріпіть варильну поверхню на робочій поверхні за допомогою гвинта та чотирьох кронштейнів на нижній частині варильної поверхні (див. малюнок). Відрегулюйте положення кронштейна відповідно до товщини робочої поверхні.



УВАГА!

1. Керамічну варильну поверхню має встановлювати кваліфікований персонал або техніки. Будь ласка, ніколи не виконуйте цю роботу самостійно.
2. Керамічну варильну поверхню не можна монтувати на холодильне обладнання, посудомийні машини та сушильні машини з обертовим механізмом.
3. Керамічну варильну поверхню слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити краще випромінювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна та зона індукованого нагріву над робочою поверхнею повинні витримувати нагрівання.
5. Щоб уникнути пошкоджень, клей повинні бути стійкими до нагрівання.
6. Не використовуйте пароочисник.
7. Цю керамічну поверхню можна підключати лише до джерела живлення з опором системи не більше 0,427 Ом. У разі необхідності зверніться до постачальника послуг для отримання інформації про опорний опір системи.

Підключення варильної поверхні до електромережі

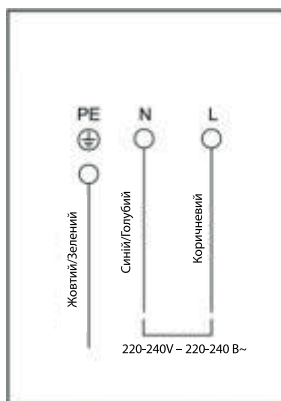
Підключення цієї варильної поверхні до електромережі має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Перед підключенням варильної поверхні до електромережі перевірте, чи:

1. Побутова електропроводка підходить для потужності, що споживається варильною поверхнею.
2. Напруга відповідає значенню, зазначеному в паспортній таблиці.
3. Переріз кабелю живлення може витримувати навантаження, зазначене в паспортній таблиці. Для підключення варильної поверхні до електромережі не використовуйте адаптери, перехідники або розгалужувальні пристрої, оскільки вони можуть спричинити перегрів та пожежу.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і має бути розташований таким чином, щоб його температура не перевищувала 75° у жодній точці.

Джерело живлення слід підключати відповідно до відповідного стандарту або за допомогою однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб підключення показано нижче.



1. Якщо кабель пошкоджено або потребує заміни, це має зробити спеціаліст післяпродажного обслуговування з використанням відповідних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
2. Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополісний автоматичний вимикач з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
3. Монтажник повинен переконаватися, що електричне підключення виконано правильно та відповідає правилам безпеки.
4. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.
5. Кабель слід регулярно перевіряти, а замінювати його може лише кваліфікований спеціаліст.



УТИЛІЗАЦІЯ:

**Не викидайте цей виріб як
несортовані побутові відходи.
Необхідно окремо збирати такі
відходи для спеціальної обробки.**

Символ на виробі або його упаковці вказує на те, що цей виріб не слід викидати у побутові відходи. Його необхідно доставити до пункту збору електричного та електронного обладнання для переробки. Забезпечивши належну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людини, який в іншому випадку виник би внаслідок неправильної утилізації цього виробу. Ви можете дізнатися більше про переробку цього виробу у місцевих органах влади, службі утилізації побутових відходів або в магазині, де ви придбали цей виріб.

Щоб отримати докладнішу інформацію про обробку, відновлення та переробку цього виробу, зверніться до місцевої міської адміністрації, служби утилізації побутових відходів або до магазину, де ви придбали цей виріб.

Мікрофіша			
Характеристики	Символ	Значення	Одиниця вимірювання
Позначення моделі	Vestfrost DGCHV292CN		
Тип варильної поверхні	Електрична		
Кількість зон та/або площин для приготування їжі	2		
Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити))	Променеві зони		
Для круглих зон або площин для приготування їжі: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом, округлюється до найближчих 5 міліметрів	Ø	15.0 18.5	сантиметрів
Для некруглих зон або площин для приготування їжі: довжина і ширина корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом, округлюється до найближчих 5 міліметрів	L	-	сантиметрів
	W	-	
Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кілограм	EC _{electric cooking}	196.0 / 181.2	Вт*год на кілограм
Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кілограм	EC _{electric hob}	188.6	Вт*год на кілограм

Сервісні центри та гаряча лінія

Актуальний перелік сервісних центрів Ви можете знайти на сайті **www.vestfrost.ua**
або уточнити за телефоном гарячої лінії **0 800 21-33-53**

При зверненні до уповноважених сервісних центрів, вкажіть, будь ласка, модель Вашого приладу.

**Зверніть увагу, збереження касового чека,
є обов'язковою умовою для гарантійного обслуговування**
(Більше інформації на сайті www.vestfrost.ua)



vestfrost

ПРИМІТКА

Виробник залишає за собою право змінювати без попереднього повідомлення дизайн, конструкцію, технічні характеристики та комплектацію, які не впливають на показники безпеки та роботу приладу.

Всі наведені зображення та схеми в посібнику користувача (інструкції) лише для візуального ознайомлення та можуть відрізнятись від фактичного приладу. Цей виріб призначений лише для домашнього використання

