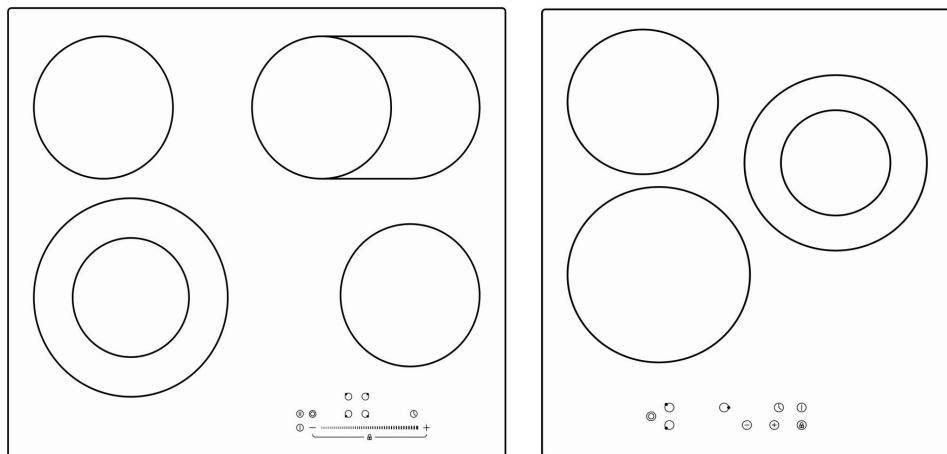




20 ЛЕТ
ДЛЯ ВАС ...

Руководство по установке и эксплуатации

Варочная электрическая панель встраиваемая



МОДЕЛИ:
ВИН YL4501, ВИН YL6001

Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство и храните его в доступном месте.

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с покупкой варочной панели Galatec!

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации до того, как начнете эксплуатировать изделие.

Позаботьтесь о сохранности настоящей Инструкции в течение всего периода эксплуатации и передайте ее вместе с прибором, если он перейдет к другому владельцу.

Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или неисправности, вызванные ошибками при установке изделия или несоблюдением правил по эксплуатации, перечисленных в данном Руководстве.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Общая информация о продукте.....	8
Эксплуатация продукта.....	10
Указания по приготовлению.....	17
Настройки нагрева.....	19
Уход и чистка.....	20
Указания по приготовлению.....	22
Коды неисправностей.....	23
Установка.....	24

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Установка

1.1.1 Опасность поражения электрическим током

- Отсоедините прибор от электросети, прежде чем проводить с ним какие-либо работы или техническое обслуживание.
- Подключение к надежной системе заземляющих проводов важно и обязательно.
- В стационарную электропроводку, к которой осуществляется подключение данного изделия, должно быть вмонтировано устройство защитного отключения в соответствии с техническими параметрами подключенных потребителей электросети.
- При повреждении сетевого шнура его замену должен осуществлять производитель, сервисный агент или квалифицированный специалист.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к удару электрическим током или смерти.

1.1.2 Опасность пореза

- Будьте осторожны – края панели могут быть острыми.
- Несоблюдение предосторожностей может привести к травме или порезам.

1.1.3 Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочитайте данную инструкцию, прежде чем устанавливать или использовать данный прибор.
- Ни в коем случае нельзя помещать на данный прибор горючие материалы или продукты.
- Данная информация должна быть доступна лицу, ответственному за установку прибора, т.к. это может сократить ваши расходы на установку.
- Для вашей безопасности данный прибор должен устанавливаться в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только электриком с соответствующей квалификацией.
- Неправильная установка прибора может быть причиной аннулирования гарантии.

1.2 Эксплуатация и техническое обслуживание

1.2.1 Опасность удара электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от электросети и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.
- Отключите варочную панель перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к удару электрическим током или смерти.

1.2.2 Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, с инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, прежде чем использовать данный прибор, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не окажет отрицательного влияния на их имплантаты.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к смерти.

1.2.3 Опасность горячей поверхности

- Во время использования поверхность варочной панели нагревается до высоких температур, что может вызвать ожоги при прикосновении незащищенными частями тела.
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на поверхность панели, потому что они могут нагреться
- Не подпускайте к прибору детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Проверьте, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными зонами приготовления.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

1.2.4 Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При закипании может появиться дым и жидкость может перелиться. Попадание жидкости на горячую панель может привести к пожару.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи с жиром или маслом без присмотра может быть опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить пламя водой, отключите прибор и накройте пламя, например, покрывалом или противопожарным одеялом.

- Никогда не используйте ваш прибор как поверхность для работы или хранения, даже если он выключен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не храните предметы на поверхностях для приготовления.

- Не ставьте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) около прибора, т.к. электромагнитное поле может отрицательно повлиять на их работоспособность.
- Никогда не используйте ваш прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. используя сенсорные регуляторы). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключает зоны приготовления, когда вы убираете посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него.
- Не оставляйте детей без присмотра в месте, где используется прибор.
- Дети или лица с инвалидностью, ограничивающей их возможность использовать прибор, должны получать инструкции ответственного и компетентного лица, когда они пользуются прибором. Инструктирующий должен удостовериться, что они могут использовать прибор, не представляя опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если только это не рекомендуется в этом руководстве. Все остальное обслуживание должно проводиться квалифицированным техническим специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки вашей варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на вашу варочную панель.
- Не становитесь на вашу варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не тащите посуду по стеклокерамической поверхности, т.к. это может поцарапать стекло.
- Не используйте губки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки вашей варочной панели, т.к. они могут поцарапать стеклокерамику.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его должен заменить производитель, его агент по обслуживанию или лица с подобной квалификацией.

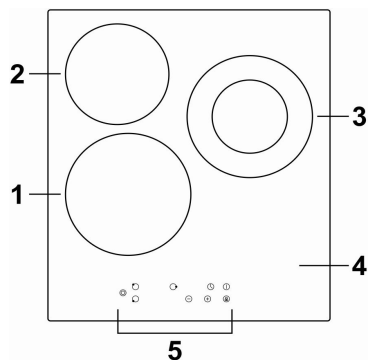
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового и аналогичного ему использования, например: - кухни для персонала в магазинах, офисах и в других рабочих зонах;- фермерские дома; - для клиентов в гостиницах, мотелях и в других зонах жилого типа; - гостиничные зоны типа «ночлег и завтрак».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность треснута, отключите прибор во избежание возможного удара электрическим током, если речь идет о поверхности панели из стеклокерамики или подобного материала, защищающего токопроводящие детали.

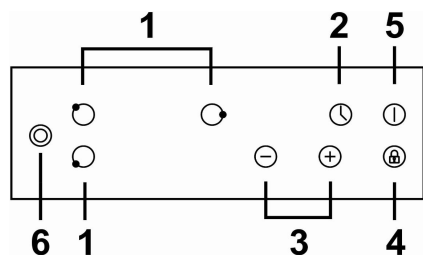
2. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

2.1 Панель управления

МОДЕЛЬ: ВИН YL4501

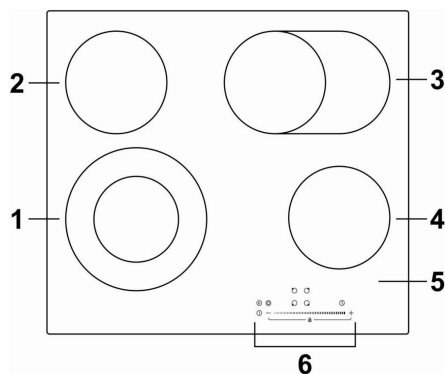


1. Зона нагрева 1800 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Зона нагрева 1000/2000 Вт
4. Поверхность варочной панели
5. Панель управления

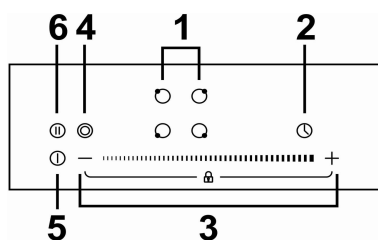


1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Кнопка таймера
3. Кнопки настройки мощности
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Кнопка доп. контура нагрева конфорки

МОДЕЛЬ: ВИН YL6001



1. Зона нагрева 2200/1000 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Зона нагрева 2000/1200 Вт
4. Зона нагрева 1200 Вт
5. Поверхность варочной панели
6. Панель управления



1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Кнопка таймера
3. Регуляторы мощности и блокировки панели управления
4. Кнопка доп. контура нагрева конфорки
5. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Кнопка управления функцией «Stop+GO» (Пауза/Быстрый запуск)

2.2 Перед использованием вашей варочной панели

- Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел, посвященный технике безопасности.
- Снимите защитную пленку и наклейки с поверхности варочной панели.

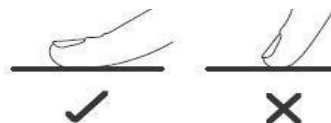
2.3 Технические характеристики

Модель	ВИН YL4501	ВИН YL6001
Зоны приготовления	3 зоны	4 зоны
Питание	220 - 240 В ~ 50/60 Гц	220 - 240 В ~ 50/60 Гц
Мощность	5000 Вт	6600 Вт
Габариты продукта Г×Ш×В (мм)	450×510×45	590×520×52
Размеры при встраивании А×В (мм)	425×500	560×490

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА

3.1 Сенсорные регуляторы

- Регуляторы реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно оказывать какое-либо давление.
- При нажатии используйте подушечку пальца.
- Вы услышите сигнал каждый раз, когда прикосновение будет считываться.
- Следите, чтобы регуляторы всегда были чистыми, сухими и не закрывались каким-либо предметом (например, столовым прибором или тряпкой). Даже небольшое количество воды может затруднить эксплуатацию регуляторов.

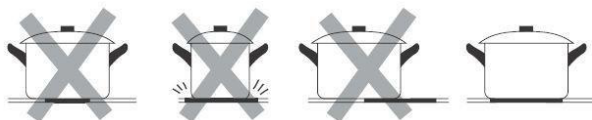


3.2 Выбор правильной кухонной утвари

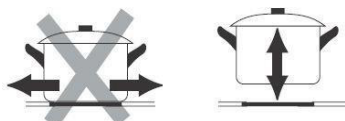
Не используйте кухонную утварь с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и того же размера, что и зона приготовления. Всегда ставьте вашу посуду в центр зоны приготовления.



Всегда поднимайте посуду с керамической панели, а не сдвигайте, иначе она может поцарапать стекло.



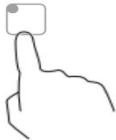


3.3 Как использовать

3.3.1 Начало работы

После подключения к сети прозвучит однократный звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что керамическая плита вошла в состояние режима ожидания.

<p>Коснитесь кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., на индикаторах загорится символ «-».</p>	
<p>Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.	
<p>Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева</p>	
<p>Настройте мощность нагрева нажав на кнопку «-»/«+» или кнопку выбора зоны нагрева еще раз (пока мигает индикатор на дисплее)</p> <ul style="list-style-type: none">• Если вы не выберете настройку нагревания в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически отключится. Вам понадобится снова начать с шага 1.	

3.3.2 Выключение

<p>Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.</p>	
<p>Отключите зону приготовления, дойдя до «0» или коснувшись или нажав на зону «0» слайдера уровня мощности. На дисплее отобразится значение «0» или «Н».</p>	
<p>Отключите варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.</p>	


Берегитесь горячих поверхностей




«Н» укажет, какая из зон приготовления горячая. Буква исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этот индикатор также можно использовать как функцию экономии энергии, если вы хотите подогреть посуду. Используйте конфорку, которая еще горячая, но уже выключена.




3.3.3 Режим управления дополнительным нагревательным контуром



- Данная функция работает только с некоторыми зонами нагрева, подробнее см. раздел «2.1. Панель управления»
- Такая зона нагрева имеет 2 части: центральная и дополнительная секция. Можно как включать только центральную секцию, так и обе секции одновременно.

Активация режима управления дополнительным нагревательным контуром	
<p>Выберите нужный уровень мощности в диапазоне от 1 до 9 (например, 6).</p>	

Включится центральная секция.	
При однократном нажатии на регулятор управления дополнительным нагревательным контуром “☉” включится дополнительная секция.	
Отключение режима управления дополнительным нагревательным контуром	
При повторном однократном нажатии на регулятор управления дополнительным нагревательным контуром “☉” данный режим отключится.	

3.3.4 Блокировка панели управления контуром

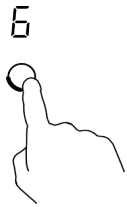
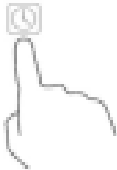
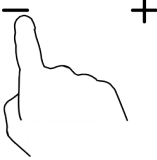
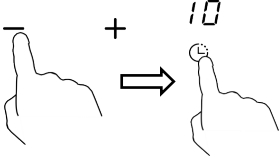


- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить случайные нажатия (например, случайное включение детьми зон нагрева).
- В режиме блокировки все регуляторы, кроме регулятора , не работают.

Для блокировки регуляторов	
Быстро коснитесь регулятора блокировки «  »	Индикатор таймера загорится и будет показывать «Lo» в течение 30 секунд, если вы снова не нажмете на регулятор блокировки.
Для разблокировки регуляторов	
Убедитесь, что керамическая плита включена. Коснитесь и удерживайте регулятор блокировки «  » в течение 3 секунд.	

3.3.5 Управление таймером

- Максимальное время таймера составляет 99 минут.

Настройка таймера для отключения зоны приготовления

Настройка одной зоны	
Коснитесь регулятора зоны, которую вы хотите настроить.	
Коснитесь регулятора таймера, загорится значение «30» - 30 минут.	
Настройте время, касаясь регуляторов «-» или «+».	
Снова коснитесь регулятора таймера, чтобы подтвердить вашу настройку таймера, или подождите 10 секунд, пока она не подтвердится автоматически.	
Когда время настроено, немедленно начнется отсчет. Дисплей будет показывать оставшееся время, и красная точка выбранной зоны будет гореть.	
Когда время таймера приготовления истечет, прозвучит звуковой сигнал, соответствующая зона приготовления перестанет нагреваться.	

ВАЖНО! Если при установке таймера не выбрать зону приготовления, таймер будет работать только как звуковое напоминание. Конфорка при этом отключаться не будет!

Примечание:

- a) При настройке таймера регуляторами «-» или «+» вы можете коснуться и удерживать их, повышая и понижая их на 1 для первых 15 минут и затем на 5 минут (300 секунд) .
- b) Если вы хотите изменить время после настройки таймера, вы должны начать с шага 1.
- c) Способ для настройки четырех зон такой же, как указано выше.
- d) Для быстрого доступа к таймеру на 99 минут нажмите клавишу регулятора «-» один раз.
- e) Если таймер настроен для двух или более зон нагрева, на дисплее показывается настройка самого короткого времени.

3.3.6 Функция «Stop+GO» (Пауза/Быстрый запуск)

Функцию паузы можно использовать в любое время во время приготовления. Это позволяет быстро остановить нагрев или возобновить его всего одним нажатием кнопки.

- 1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
- 2. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите использовать. Индикатор «STOP+GO» рядом с клавишей начнет мигать.
- 3. Нажмите кнопку STOP+GO, индикатор зоны приготовления покажет "II". Нагрев будет отключен во всех зонах приготовления, останутся рабочими только кнопки STOP+GO, ВКЛ./ВЫКЛ. и « ».
- 4. Чтобы отменить режим паузы, нажмите кнопку «STOP+GO», после чего нагрев снова возобновится.

3.3.7 Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри керамической панели. При превышении допустимой температуры керамическая плита автоматически прекратит работу.

3.3.8 Предупреждение об остаточном тепле

Когда плита проработала некоторое время, то поверхность остаётся горячей некоторое время. Появится буква «H», предупреждая о том, чтобы вы не прикасались к плите.

3.3.9 Время работы по умолчанию

Другая защитная функция панели – это автоматическое отключение. Она активируется, когда вы забываете отключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

4. УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Будьте осторожны при жарке, т.к. масло и жир нагреваются очень быстро. При крайне высокой температуре масло и жир загорятся самопроизвольно, что представляет серьезную опасность пожара.

4.1 Советы по приготовлению

- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет удержания тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление, настроив высокую температуру, и уменьшите температуру, когда пища прогорелась.

4.1.1 Варка при слабом кипении

- Варка при слабом кипении происходит ниже точки кипения, примерно при температуре 85°C, когда пузырьки только иногда поднимаются на поверхность варящейся жидкости. Это главное условие для вкусных супов и нежных тушеных блюд. Следует также готовить ниже точки кипения соусы на основе яиц и с добавлением муки для густоты.

4.1.2 Обжарка стейка

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Намажьте стейк маслом с двух сторон. Налейте небольшое количество масла в горячую сковороду и затем опустите мясо на сковороду.
4. Переверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени готовности. Время может колебаться от 2 до 8 минут для каждой стороны.
5. Оставьте стейк полежать на теплой плите несколько минут, чтобы он обмяк и стал нежным перед подачей на стол.

4.1.3 Для жарки с постоянным помешиванием

1. Выберите совместимый с керамикой вок с плоским дном или большую сковороду.

2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с постоянным помешиванием должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество еды, то готовьте пищу несколькими небольшими порциями.
3. Предварительно прогрейте сковороду некоторое время и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, затем отложите его, не давая остыть.
5. Пожарьте овощи, постоянно помешивая. Затем положите мясо обратно на сковороду и добавьте ваш соус.
6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы они обязательно прожарились.
7. Сразу подавайте на стол.

5. НАСТРОЙКИ НАГРЕВАНИЯ

Настройки ниже – это рекомендации. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей кухонной утвари и количества пищи, которое вы готовите. Экспериментируйте, чтобы найти настройки, которые подходят вам больше всего.

Настройка нагрева	Для чего подходит
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• слабое подогревание небольшого количества пищи• плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают• слабая варка при слабом кипении• медленное подогревание
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• повторное разогревание• быстрая варка при слабом кипении• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассирование• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка с постоянным помешиванием• обжарка• доведение супа до кипения• кипячение воды

6. УХОД И ЧИСТКА

Загрязнение	Метод очистки	Важно!
Загрязнение стекла при повседневном использовании (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи или выкипания).	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите электропитание варочной панели.2. Используйте средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!)3. Ополосните и протрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Включите электропитание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• Когда питание варочной панели отключено, индикатор «горячая поверхность» гореть не будет, но зона приготовления может все равно быть горячей! Будьте крайне осторожны.• Сверхпрочные губки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте маркировку, чтобы проверить, подходит ли ваше средство и губка для чистки.• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может окраситься.
Вскипание, плавление и следы выкипания пищи, содержащей сахар.	<p>Как можно быстрее уберите их лопаткой, шпателем или скребком с острым лезвием, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но берегитесь горячих поверхностей зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите варочную панель.2. Держите лезвие или столовый прибор под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в сторону холодной области варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• Как можно скорее уберите следы пищи, содержащей сахар. Если оставить их остывать на стекле, возможно, их будет трудно убрать. Они могут повредить поверхность.• Опасность пореза скребком. Используйте его крайне осторожно и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.

Загрязнение	Метод очистки	Важно!
	<p>3. Очистите загрязнение или разлив кухонным или бумажным полотенцем.</p> <p>4. Выполните шаги 2-4 выше для «ежедневного загрязнения стекла».</p>	
<p>Жидкости на сенсорных регуляторах.</p>	<p>1. Отключите питание варочной панели.</p> <p>2. Промокните жидкость губкой или тряпкой.</p> <p>3. Протрите область сенсорных регуляторов чистой влажной губкой или тканью.</p> <p>4. Протрите область бумажным полотенцем, чтобы она стала совершенно сухой.</p> <p>5. Снова включите питание варочной панели.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать сигнал и отключится сама, а сенсорные регуляторы могут не функционировать, пока на них разлита жидкость. Обязательно досуха протрите область сенсорных регуляторов, прежде чем снова включать варочную панель.

4. УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Проблема	Возможные причины	Что делать
В а р о ч н а я панель не включается.	Нет питания.	
Сенсорные регуляторы не реагируют на нажатия.	Регуляторы заблокированы.	
Сенсорные регуляторы некорректно срабатывают.	На регуляторах может быть тонкая пленка воды или, возможно, вы используете кончик пальца, когда прикасаетесь к сенсорным регуляторам.	
Стекло поцарапано.	Кухонная утварь с неровными краями. Используется неподходящая абразивная губка или чистящие средства.	
Посуда издает треск или щелканье.	Это может быть вызвано конструкцией вашей кухонной утвари (слои разных металлов взаимодействуют по-разному).	

8. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код	Возможные причины	Что делать
F3/F4	Неисправен датчик температуры индукционной катушки.	Обратитесь в сервисный центр.
F9/FA	Неисправен датчик температуры IGBT	Обратитесь в сервисный центр.
E1/E2	Некорректное напряжение питания	Убедитесь, что напряжение питания соответствует норме.
E3	Перегрев катушки индукции	Обратитесь в сервисный центр.
E5	Перегрев IGBT	Отключите варочную панель, подождите несколько минут, пока она не остынет, и попробуйте включить заново.

9. УСТАНОВКА

9.1 Выбор установочного оборудования

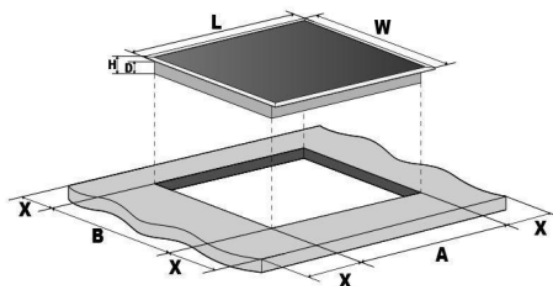
Подготовьте нишу в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки и последующего использования следует оставить минимум 5 см по сторонам от ниши.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет минимум 30 мм. Выберите теплостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и подобные волокнистые или влагопоглощающие материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если только они не имеют специально влагостойкой пропитки) во избежание удара электрическим током или сильной деформации из-за теплоизлучения от конфорки. См. рисунок ниже:



ПРИМЕЧАНИЕ: Безопасное расстояние между сторонами панели и внутренней поверхностью столешницы должно составлять минимум 3 мм.

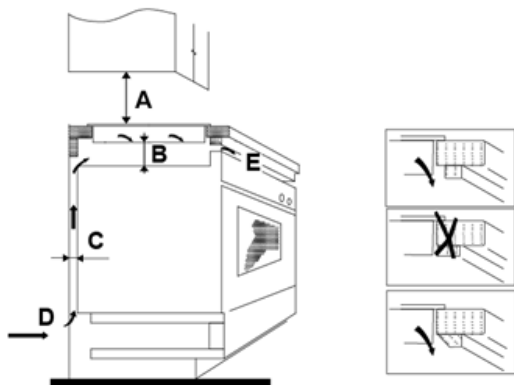


Модель	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
ВИН YL4501	450	510	45	41	425	490	50 минимум
ВИН YL6001	590	520	52	48	560	500	50 минимум

Обращайте внимание, чтобы керамическая кухонная панель хорошо проветривалась и входное и выходное отверстия для воздуха не были заблокированы. Убедитесь, что керамическая кухонная панель в хорошем рабочем состоянии. См. рисунок ниже:



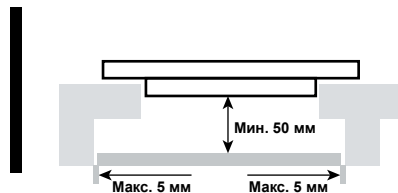
ПРИМЕЧАНИЕ: Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно составлять минимум 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 минимум	30 минимум	Впуск воздуха	Выход воздуха 10 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечьте достаточную вентиляцию

Убедитесь, что керамическая плита хорошо проветривается и входные и выходные отверстия для воздуха не заблокированы. Во избежание случайного контакта с чрезмерно нагретым дном панели или внезапного удара электрическим током во время работы, необходимо вставить деревянную вкладку, закрепленную винтами, на расстоянии минимум 50 мм от дна панели. Соблюдайте нижеуказанные требования.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вокруг панели находятся вентиляционные отверстия. Вы **ДОЛЖНЫ** убедиться, что данные отверстия не заблокированы столешницей, когда устанавливаете плиту на место.



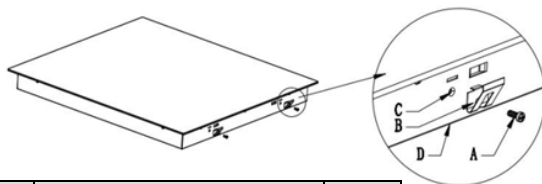
ПРИМЕЧАНИЕ:

- Учтите, что клей, используемый при монтаже кухонного гарнитура, должен быть стойким к температуре не ниже 150°C во избежание отклеивания панели.
- Задняя стена, прилегающие и окружающие поверхности должны иметь способность выдерживать температуру 90°C.

9.2 Перед размещением крепежных скоб

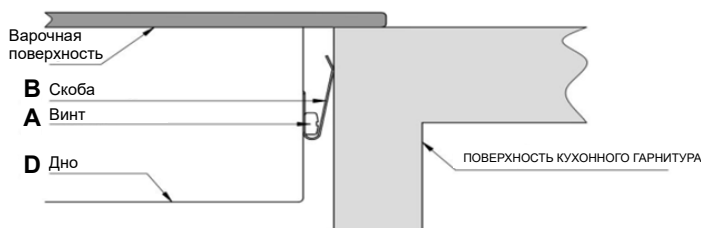
Устройство следует устанавливать на устойчивой гладкой поверхности (используйте уплотнение).

Закрепите панель на рабочей поверхности, ввинтив четыре скобы на дне панели (см. рисунок) после установки.



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Дно

Отрегулируйте положение скобы, чтобы она подходила для различной толщины рабочей поверхности.

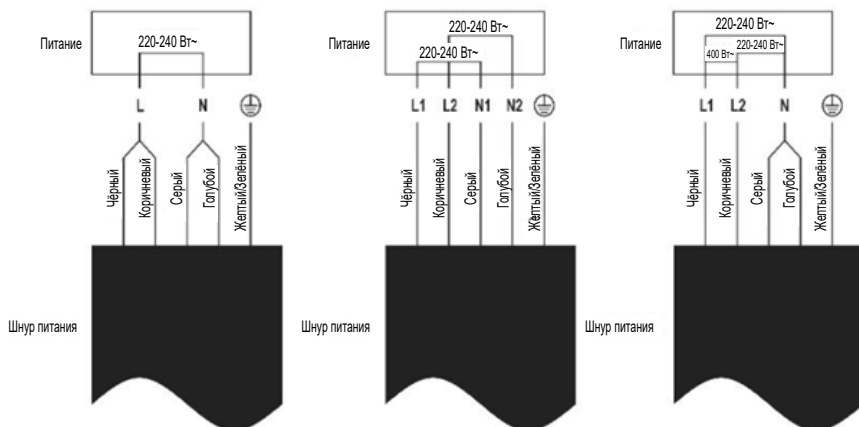


ПРИМЕЧАНИЕ: Скобы не должны плотно контактировать с внутренними поверхностями столешницы после установки (см. рисунок).

9.3 Меры предосторожности

1. Керамическая кухонная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Керамическая кухонная панель не должна крепиться к холодильному оборудованию, посудомоечным машинам и цилиндрическим сушилкам.
3. Для повышения надежности керамической кухонной панели она должна быть установлена так, чтобы могло обеспечиваться наилучшая теплоизоляция.
4. Стена и индуцированная зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Во избежание любого повреждения прослойка и клеящий материал должны быть термостойкими.
6. Нельзя использовать пароочиститель.

9.2 Перед размещением крепежных скоб



Источник питания должен подключаться согласно стандартам электросети. Способ соединения показан ниже.

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, то заменять его должен технический специалист послепродажного обслуживания, используя соответствующие инструменты.
2. Если прибор подсоединен напрямую к электросети, многополярный прерыватель цепи должен быть установлен с зазором минимум 3 мм между контактами.
3. Установщик должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое соединение и оно соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель не должен быть погнут или сдавлен.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только лицом с соответствующей квалификацией.



ПРИМЕЧАНИЕ: Поверхность дна варочной панели и шнур питания становятся недоступны после завершения установки.



Надлежащая утилизация данного изделия

Данная маркировка означает, что данное изделие нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами, чтобы не допустить возможного ущерба окружающей среде или вреда здоровью. Чтобы утилизировать использованное устройство, следует воспользоваться услугами специалистов.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

Изготовитель:

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd

Чжуншань Юлун Китчен Апплайансис Ко., Лтд

Адрес: No.103, Sanxin Road, Sanjiao Town, Zhongshan, Guangdong, China

Импортер / Уполномоченный представитель изготовителя на территории Таможенного Союза, принимающий претензии:

ИП Трегубов Вячеслав Юрьевич

Адрес: Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37,

Телефон: 8-800-333-33-66



www.galatec.hk