

# pyramida

- ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

VCH 640/0 U  
VCH 640/1 U

ЕЛЕКТРИЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

## **ЗМІСТ**

<i>Безпека</i> .....	3
<i>Встановлення та підключення</i> .....	7
<i>Опис</i> .....	12
<i>Інструкції з експлуатації</i> .....	14
<i>Практичні поради</i> .....	24
<i>Обслуговування та догляд</i> .....	26
<i>Технічні характеристики</i> .....	29
<i>Усунення несправностей</i> .....	30

### **Дякуємо за придбання продукції ТМ Pyramida.**

Ваша варильна поверхня надійна і проста в експлуатації. Уважно прочитайте цю інструкцію – вона допоможе Вам ознайомитись з можливостями варильної поверхні, правилами її монтажу, використання і обслуговування.

### **ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ!**

У зв'язку з тим, що конструкція варильної поверхні постійно вдосконалюється, можливі незначні розбіжності між її конструкцією і інструкцією з експлуатації, які не впливають на технічні характеристики варильної поверхні та безпеку її експлуатації.

## **БЕЗПЕКА**



### **УВАГА**

**Варильна поверхня обов'язково повинна бути заземлена!**

1. Ця варильна поверхня розроблена для використання всередині приміщень. Ні за яких обставин не використовуйте її на вулиці.
2. Ця варильна поверхня повинна використовуватися в домашніх умовах відповідно даної інструкції для приготування їжі. Використання варильної поверхні не за призначенням, а також промислове використання, використання варильної поверхні в офісах, підприємствах сфери обслуговування, закладах охорони здоров'я, закладах освіти і т.п. не передбачено. Виробник не несе відповідальності за вихід з ладу варильної поверхні при порушенні даного пункту інструкції.
3. Розпакуйте Вашу варильну поверхню. Утилізуйте картонну упаковку, її поліетиленові елементи, пінопласт, металеві скріпки. Вони можуть бути потенційно небезпечні для дітей, тому відразу приберіть упаковку в недоступне місце.
4. Переконайтеся, що Ваша варильна поверхня не пошкоджена і повністю укомплектована. Якщо у Вас є сумніви, негайно зв'яжіться з продавцем.
5. При підключенні варильної поверхні до джерела живлення, забороняється використання подовжувачів і перехідників. Довжина кабелю живлення не повинна перевищувати 1,5 м. Виробник не несе відповідальності за пожежу, що відбулася через використання трійників і подовжувачів, а також через кабель живлення, перетин якого не відповідає потужності, споживаної варильною по-

верхню. При встановленні необхідно перевірити відповідність характеристик електричної мережі та даної варильної поверхні. Необхідна інформація міститься в спеціальній таблиці, розташованій на нижній стороні варильної поверхні.

6. Розетка і вилка кабелю живлення повинні бути одного типу.
7. Варильна поверхня повинна бути встановлена тільки кваліфікованим фахівцем, відповідно до рекомендацій Виробника, та діючих стандартів і вимог безпеки. Неправильна установка може принести шкоду людям, тваринам або Вашій власності. У разі неправильної установки Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.
8. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково має дотримуватися. Якщо при підключенні у Вас виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем, який перевірить Вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.
9. Якщо варильна поверхня підключається безпосередньо до електричної мережі, без вилки та розетки, необхідно встановити багатолінійний вимикач з відстанню між розведеними контактами не менше 3 мм, лінія заземлення при цьому не повинна розриватися. Вимикач повинен встановлюватися в легкодоступному місці.
10. Завжди виймайте вилку кабелю живлення варильної поверхні з розетки або відключайте електричний струм на щитку, перед чищенням, миттям або іншими операціями з профілактики та догляду за варильною поверхню.
11. Не тягніть за провід, щоб вийняти вилку з розетки: це дуже небезпечно. Не перетискайте та не натягайте кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю викликайте фахівця з авторизованої обслуговуючої організації (сервісного центру).
12. Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори і щілини в корпусі варильної поверхні та меблів, в які вбудована варильна поверхня, не були закриті. В іншому випадку виникає небезпека перегріву електричної ізоляції і короткого замикання.
13. Ваша варильна поверхня повинна використовуватися тільки для того, для чого вона розроблена. Не використовуйте варильну поверхню для інших цілей, (наприклад, обігріву приміщення або для сушіння білизни). Виробник не несе відповідальності за несправності, викликані неналежним або нерозумним використанням варильної поверхні.
14. Не торкайтеся варильної поверхні, якщо Ваші руки або ноги мокрі або вологі. Не користуйтеся варильною поверхню босоніж.
15. Відповідно до загальних вимог Державної Пожежної служби не залишайте працюючу поверхню без нагляду.

16. Не дозволяйте дітям та особам, незнайомим з даною інструкцією, користуватися варильною поверхнею без Вашого нагляду.
17. Забороняється зміна конструкції варильної поверхні і її ремонт особами, не уповноваженими Виробником на обслуговування.
18. При використанні інших кухонних електроприладів поруч з варильною поверхнею, стежте, щоб їх кабелі живлення не торкались гарячих частин варильної поверхні.
19. Їдучи з дому на тривалий час, відключайте варильну поверхню від електричної мережі.
20. Не використовуйте легкозаймисті рідини (алкоголь, бензин і т.п.) поруч з працюючою варильною поверхнею. Не розпилюйте поруч з працюючою варильною поверхнею аерозолі. Це може призвести до виникнення пожежі.
21. Намагайтесь розташовувати посуд так, щоб ручки посуду не перегрівалися, і щоб неможливо було перекинути посуд, випадково зачепивши його.
22. Ніколи не залишайте включені зони нагріву порожніми або з пустим посудом, тому що пустий посуд швидко нагрівається, і це може пошкодити і посуд і варильну поверхню.
23. Якщо Ви вирішили, що варильна поверхня більше не придатна для експлуатації, і збираєтесь її утилізувати, зробіть її непридатною для використання. Після відключення варильної поверхні від електричної мережі, обріжте кабель живлення, зніміть потенційно небезпечні частини (це особливо важливо для безпеки дітей, які можуть гратися з приладами що викинуті та не використовуються) і утилізуйте її відповідно до правил безпеки та вимог що до захисту навколишнього середовища.
24. Виріб не призначений для використання дітьми або особами із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них життєвого досвіду використання варильної поверхні, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні перебувати під контролем дорослих для недопущення ігор з варильною поверхнею.
25. Вбудовуванні електроприлади можуть експлуатуватися тільки в тому випадку, якщо вони стаціонарно встановлені в призначені для цих цілей кухонні меблі в приміщеннях, відповідних вимогам експлуатації. Це забезпечить правильну і безпечну експлуатацію Вашої вбудовуваної побутової техніки.
26. Під час роботи варильна поверхня сильно нагрівається. Остерігайтесь дотиків до зон нагріву.
27. Якщо ваша варильна поверхня не працює, або працює не правильно, або на ній з'явилися сліди механічних ушкоджень (сколи або тріщини на склі), то:
  - вимкніть варильну поверхню;
  - відключіть її від джерела електроживлення;

– повідомте про поломку в сервісний центр телефон якого вказаний у гарантійному документі (гарантійному талоні, сервісній книжці, сервісному сертифікаті).



**УВАГА**

**Якщо скло варильної поверхні тріснуло, відключіть прилад для попередження ураження електричним струмом.**

# ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Цей розділ призначений для кваліфікованих фахівців і містить інструкції з встановлення та обслуговування варильних поверхонь відповідно до діючих норм безпеки.



**УВАГА**

Перед будь-якими роботами по налагодженню, обслуговуванню і т.п. відключіть варильну поверхню від електричної мережі!

## ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Електричні варильні поверхні PYRAMIDA мають теплоізоляцію відповідно стандарту EN 60 335 2-6. Тому Ваша варильна поверхня може бути встановлена таким чином, що з одної сторони біля неї може знаходитися шафа чи інший елемент меблів, який вище за неї.



**УВАГА**

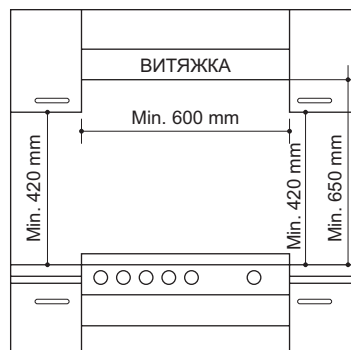
Дану варильну поверхню необхідно встановлювати на абсолютно рівну поверхню.

Будь-яке пошкодження, викликане її неправильним розташуванням, може змінити її характеристики або нашкودити експлуатаційним показником.

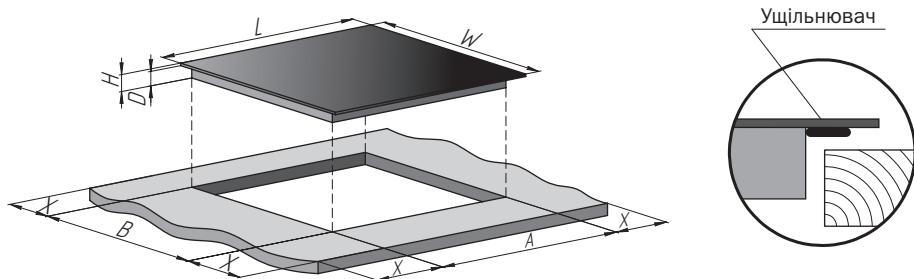
Для правильної установки необхідно дотримуватися таких запобіжних заходів:

1. Варильна поверхня може бути встановлена на кухні, в їдальні або в квартирі-студії.
2. Варильна поверхня може бути встановлена в кухонну стільницю достатніх для цього розмірів, та кухонні меблі, що витримують температуру не менше ніж 100 °C і відповідають вимогам стандарту DIN 68930-2009.
3. Меблі, що перевищують по висоті варильну поверхню, повинні знаходитися на відстані не менше 110 мм від краю варильної поверхні.
4. Кухонна витяжка має бути встановлена згідно з її інструкцією по експлуатації, і на відстані не менше 650 мм від варильної поверхні.
5. Шафи, розташовані поруч з витяжкою, розміщують на висоті не менше 420 мм від країв варильної поверхні.
6. При встановленні варильної поверхні під навісною шафою, відстань між ними повинна бути не менше 760 мм.

Розміри отвору для вбудовування варильної поверхні повинні відповідати розмірами, вказаними на Мал. 2.



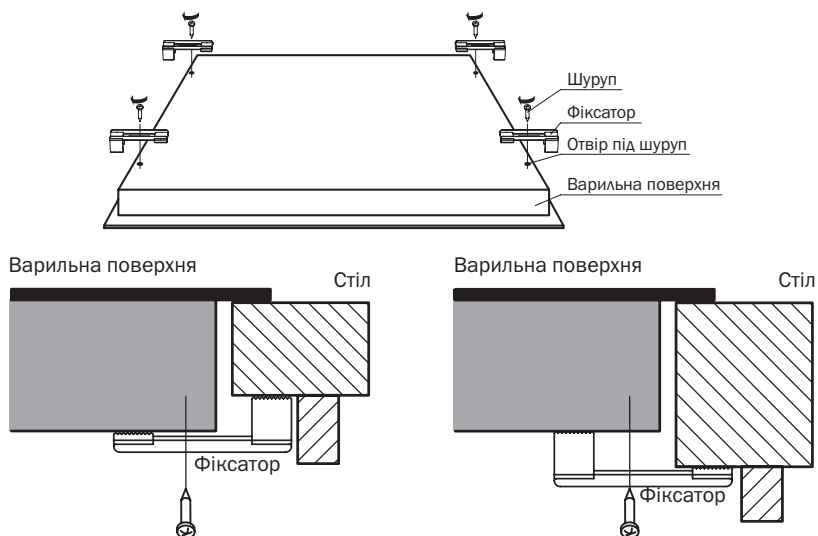
Мал. 1



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
VCH 640/0 U	580	510	49	44	560	490	min 50
VCH 640/1 U	580	510	49	44	560	490	min 50

Мал. 2

7. Фіксатори, що входять до основного комплекту варильної поверхні, призначені для її кріплення до кухонної стільниці товщиною від 20 до 40 мм. Схема кріплення варильної поверхні показана на Мал. 3. Для надійного кріплення варильної поверхні використовуйте всі фіксатори.



Мал. 3.

Перед монтажем фіксаторів на варильну поверхню, розташуйте її на стійкій рівній поверхні, склом униз. Щоб не пошкодити скло, підкладіть під нього картонну упаковку. Не застосовуйте надмірних зусиль під час загвинчування фіксаторів.





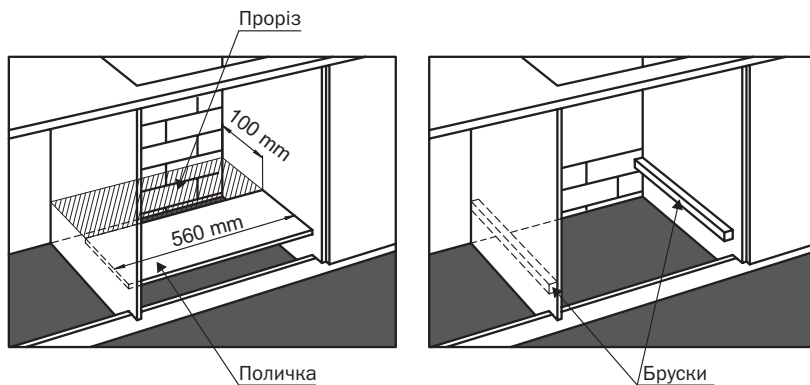
- По контуру з нижньої сторони скла встановіть еластичну ущільнюючу стрічку.
- Для захисту від вологи всі пропили в кухонній стільниці повинні бути оброблені спеціальним термостійким герметиком.



**УВАГА**

**Не використовуйте силіконовий герметик для герметизації варильної поверхні в отворі кухонної стільниці. Це ускладнить вилучення варильної поверхні з кухонної стільниці для проведення ремонтних або профілактичних робіт у майбутньому.**

- Якщо варильна поверхня встановлюється не над вбудованою духовкою, для теплоізоляції під варильну поверхню поміщають дерев'яний щит на відстані не менше 20 мм від нижньої частини варильної поверхні.
- Якщо варильна поверхня встановлюється над вбудованою духовою шафою, важливо, щоб ця духовка була правильно встановлена! При встановленні духової шафи в меблеву нішу на суцільну нижню полицю необхідно залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Для доступу повітря в полиці повинна бути прорізь (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм. Тобто меблеву нішу не можна «зашивати» повністю.
- Після встановлення варильної поверхні прослідкуйте, щоб її вентиляційні отвори не були закриті.



Мал. 4

Якщо задня стінка меблевої ніші частково закрита, то необхідно суцільну нижню полицю замінити двома брусками, закріпленими на бічних стінках ніші, на які можна встановити духову шафу.

При установці варильної поверхні над вбудованою духовкою, не обладнаною системою примусової вентиляції, переконайтеся в наявності отворів для припливу і відтоку повітря у відповідній внутрішній частині корпусу кухонних меблів.

При цьому підвід свіжого повітря може здійснюватись як з тильної сторони духовки (підвід «А»), так і з фронтальної сторони (підвід «В»).



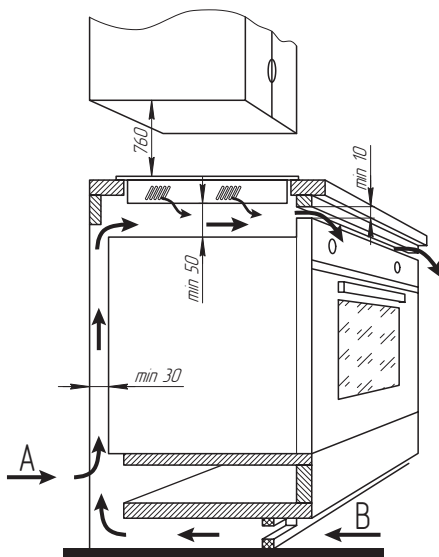
**УВАГА**

Мінімальна площа перерізу підводу повітря 180 см<sup>2</sup>.



**УВАГА**

Під варильною поверхнею не можна встановлювати висувні ящики.



Мал. 5

## **ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ**

Ваша варильна поверхня має I клас електричної безпеки. Вона повинна підключатися до електричної мережі 220-240 В, 50/60 Гц змінного струму. Провід заземлення має двоколірне маркування жовтого та зеленого кольору. У випадку встановлення варильної поверхні разом з вбудованою духовкою, підключення до електричної мережі слід виконувати окремо, що зумовлено вимогами безпеки і забезпечує зручність проведення робіт по обслуговуванню і ремонту.

### **Підключення кабелю до електричної мережі**

Забезпечте кабель живлення відповідною вилкою і підключіть його до джерела електроживлення 220 -240 В, 50/60 Гц.

Також можливий варіант, при якому кабель живлення варильної поверхні підключений безпосередньо до електричної мережі (без вилки і розетки). В такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менш 3 мм, причому лінія заземлення не повинна розриватись.

Кабель живлення слід розташувати так, щоб він ніколи не нагрівався до температури, що перевищує на 50 °С кімнатну температуру.

Вимикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.

Перед підключенням переконайтеся, що:

- кабель живлення, електропроводка і з'єднання проводів у вилці і розетці, запобіжники або пробки можуть витримати робоче навантаження (див. інформаційну таблицю);

- варильна поверхня надійно заземлена відповідно до правил і вимог, що пред'являються до заземлення побутової техніки;
- розетка або багатолінійний вимикач знаходяться в легкодоступному місці.

**Дроти в кабелі живлення мають колір, відповідно наступній схемі:**

<b>жовто-зелений</b>	- земля
<b>синій</b>	- нейтраль
<b>коричневий</b>	- фаза



Варильна поверхня, що підключена з порушенням вимог безпеки побутових приладів великої потужності, викладених у цій інструкції, є потенційно небезпечною. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров'ю і власності, якщо вона викликана недотриманням зазначених правил та норм установки електричних приладів з високою потужністю.



**УВАГА**

Ваша варильна поверхня відповідає вимогам наступних технічних регламентів:

ДСТУ EN 60335-2-6:2015;

ДСТУ EN 55014-1:2014;

ДСТУ EN 55014-2:2015/Зміна №1:2015/Зміна №2:2015/Поправка №1:2015;

ДСТУ EN 61000-3-2:2015/Зміна №1:2015/Зміна №2:2015;

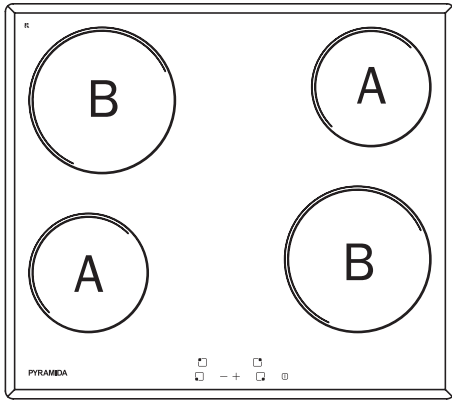
ДСТУ EN 61000-3-3:2015.



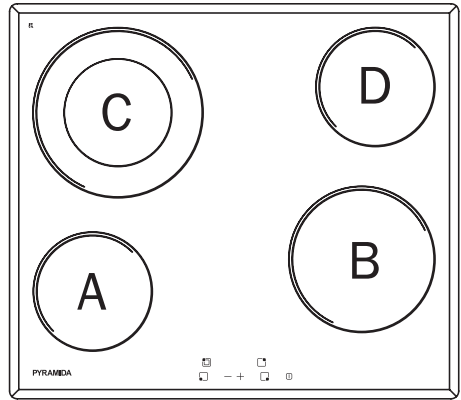
001

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних органічних речовин в електронному обладнанні.

## ОПИС



VCH 640/0 U



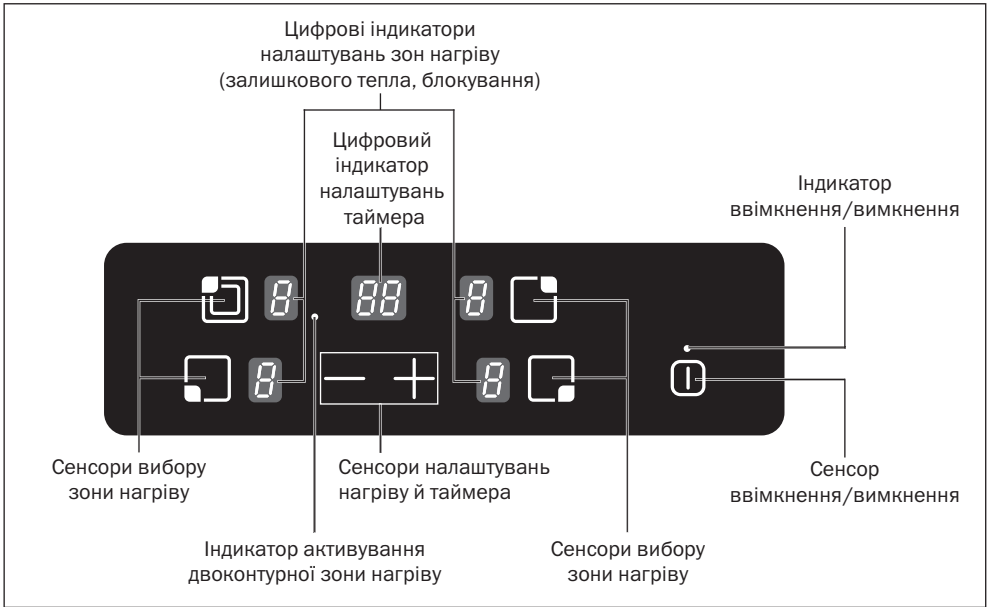
VCH 640/1 U

- A – одноконтурна зона нагріву (1200 Вт)
- B – одноконтурна зона нагріву (1800 Вт)
- C – двоконтурна зона нагріву (1000/2200 Вт)
- D – одноконтурна зона нагріву (1000 Вт)

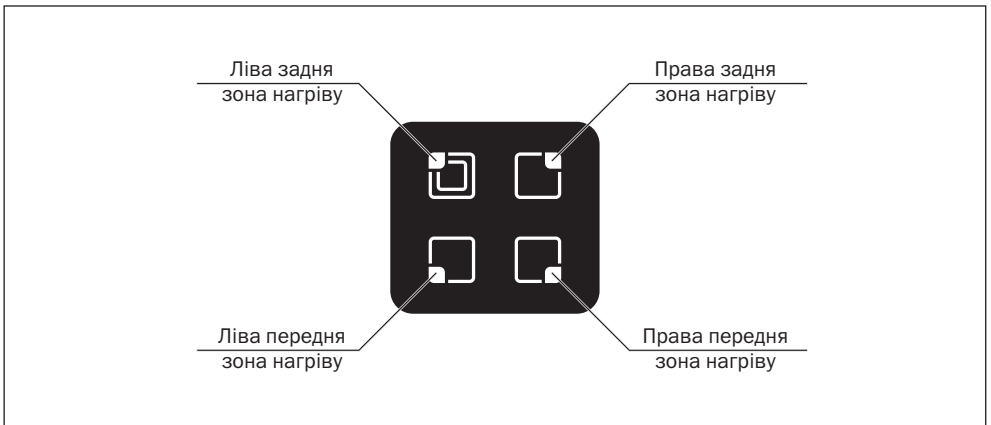
### **Комплект поставки**

- склокерамічна варильна поверхня – 1 шт.
- комплект монтажний – 1 шт.
- інструкція з експлуатації – 1 шт.
- гарантійне свідоцтво – 1 шт.
- коробка пакувальна – 1 шт.

## Панель керування



## Сенсори вибору зон нагріву

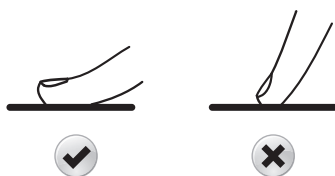


# ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## Сенсори

Керування склокерамічною варильною поверхнею здійснюється за допомогою сенсорної панелі керування.



При кожному дотику до сенсорів лунає звуковий сигнал, що підтверджує дію. Одноразово зі звуковим сигналом загоряється відповідний індикатор, розташований поряд з сенсором. Натискання на сенсор не повинно бути занадто сильним і тривалим, а поверхня сенсорної панелі керування повинна бути сухою і чистою. Дотик до сенсора необхідно робити одним пальцем, повністю закриваючи піктограму, що позначає сенсор.

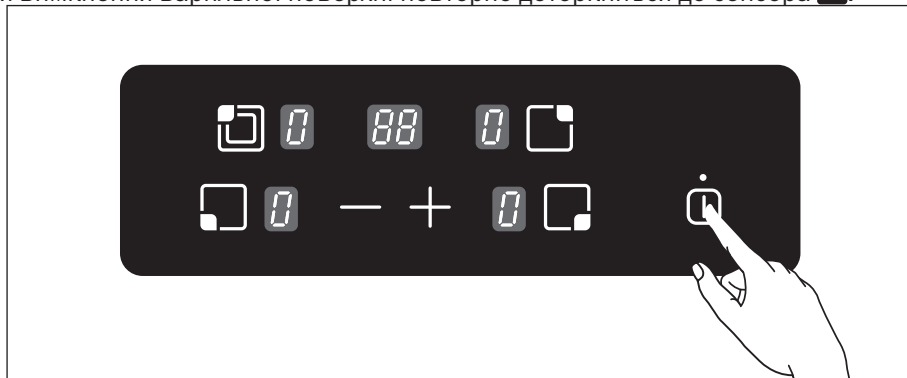


**УВАГА**

При першому підключенні до електричної мережі може здійснюватися автоматична операційна перевірка, всі індикатори засвітяться на кілька секунд.

## Ввімкнення / вимкнення варильної поверхні та активація сенсорної панелі керування

Для ввімкнення варильної поверхні та активації панелі керування потрібно доторкнутись та утримувати палець на сенсорі  протягом двох секунд. На цифрових індикаторах налаштувань зон нагріву відображаються символи «0», підтверджуючи активацію панелі керування. Варильна поверхня ввімкнена і готова до роботи. Для вимкнення варильної поверхні повторно доторкніться до сенсора .





Якщо Ви не скористались панеллю керування протягом 20 секунд, варильна поверхня автоматично вимкнеться, сповістивши Вас звуковим сигналом.

## Зони нагріву

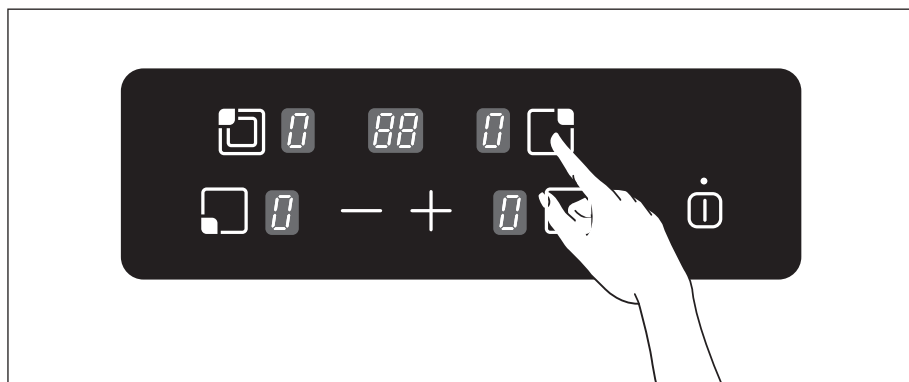
Кожна зона нагріву вмикається (активується) за допомогою відповідного окремого сенсора.



**ДО УВАГИ  
ПОКУПЦЯ**

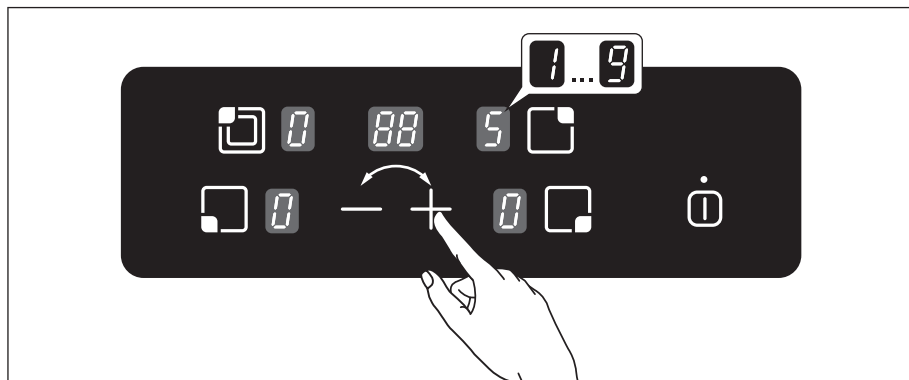
Наприклад: сенсор  вмикає передню ліву зону нагріву, а сенсор  вмикає задню праву зону нагріву.

Після ввімкнення варильної поверхні, доторкніться до сенсора обраної Вами зони нагріву, щоб ввімкнути її та використати для приготування. Цифровий індикатор налаштувань вибраної зони нагріву після цього буде яскраво відображати символ «0».



**УВАГА**

Вибрана для налаштування (активована) зона нагріву відрізняється яскравішим підсвіченням відповідного їй цифрового індикатора налаштувань зон нагріву.



За допомогою сенсорів **+** і **-** налаштуйте ступінь нагріву зони нагріву, котра потрібна Вам для роботи, від min 1 до max 9. Ступінь нагріву від 1 до 9 відображається на цифровому індикаторі налаштувань зон нагріву, який знаходиться поряд з сенсором.



**ДО УВАГИ  
ПОКУПЦЯ**

**Якщо Ви не скористались установками ступеню нагріву вибраної зони нагріву протягом 20 секунд, варильна поверхня вимкнеться.**

- Після першого дотику до сенсора **+** ступінь нагріву встановлюється рівною «1».
- Після першого дотику до сенсора **-** ступінь нагріву встановлюється рівною «9».
- Для збільшення ступеню нагріву доторкайтесь сенсора **+**, а для зменшення ступеня нагріву доторкайтесь сенсора **-**.
- Для швидшої установки ступеня нагріву доторкніться та утримуйте сенсори **+** або **-** доти, поки не буде встановлено бажане значення. Кожен дотик до сенсора **+** чи **-** буде супроводжуватись звуковим сигналом. Для вимкнення працюючої зони нагріву зменшити її ступінь нагріву до «0».
- Якщо Ви хочете вимкнути всі зони нагріву одночасно – вимкніть варильну поверхню за допомогою сенсора **0**.



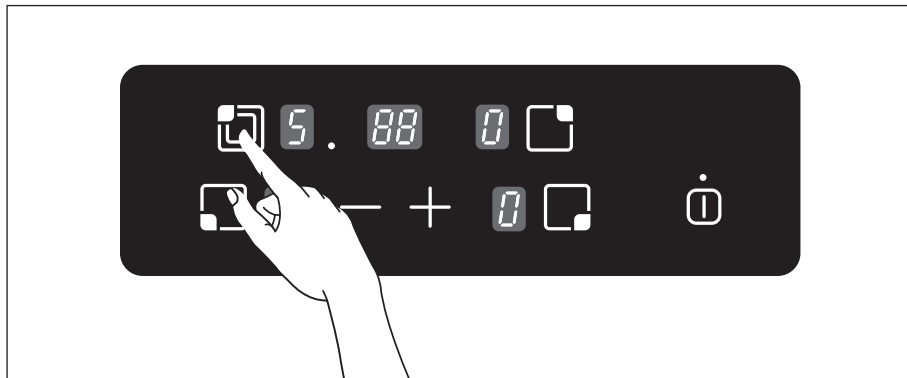
**УВАГА**

**Сенсор **0** завжди має пріоритет перед іншими сенсорами**

### **Двоконтурна зона нагріву**

На деяких моделях склокерамічних варильних поверхонь є двоконтурні зони нагріву, що розширюються. Вони складаються з основної зони нагріву – маленького діаметру і додаткової зони нагріву – більшого діаметру.

Щоб активувати двоконтурну зону нагріву, потрібно, як описано вище, ввімкнути обрану двоконтурну зону нагріву **0**, і встановити ступінь її нагріву. При цьому загориться точковий індикатор, саме цієї двоконтурної зони нагріву, що сигналізує про активацію додаткового контуру (великого діаметра).












## УВАГА

При активуванні двоконтурної зони нагріву, починають одночасно працювати обидва контури (малого і великого діаметру).

Щоб вимкнути додаткову зону нагріву, активуйте двоконтурну зону нагріву сенсором , і доторкніться до сенсора  ще раз. Додаткова зона вимкнеться, а основна зона нагріву маленького діаметра залишиться працюючою. Згасне точковий індикатор додаткової зони.

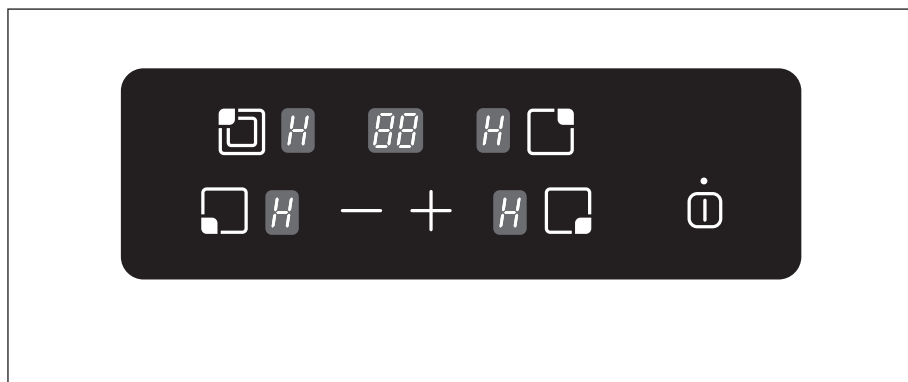
- Якщо необхідно змінити потужність зони нагріву, скористайтесь сенсорами  та .
- Щоб ввімкнути додаткову зону нагріву, доторкніться до сенсора  ще раз. При цьому додаткова зона нагріву великого діаметру ввімкнеться. І одночасно будуть працювати дві зони: малого і великого діаметра.

## ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Кожна зона нагріву має відповідний цифровий індикатор налаштувань зон нагріву, який показує встановлену ступінь нагріву працюючої зони, а після вимкнення слугує індикатором залишкового тепла.

### Індикація залишкового тепла

Дана функція слугує для попередження того, що вимкнена зона нагріву ще гаряча і об неї можна обпектись. Символ «Н», на цифрових індикаторах налаштувань зон нагріву буде відображатись доти, поки температура вимкнених зон нагріву не знизиться до 45°C.



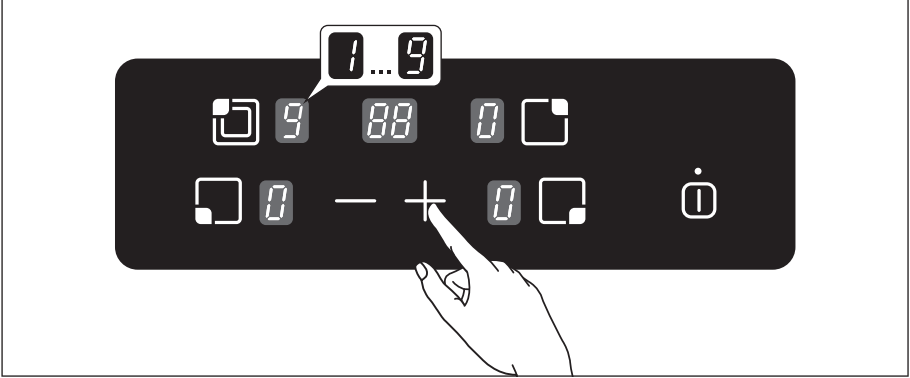
## УВАГА

Якщо варильну поверхню з гарячими зонами нагріву вимкнути і ввімкнути в мережу, то символ «Н» відобразиться не буде, незважаючи на гарячі зони нагріву.

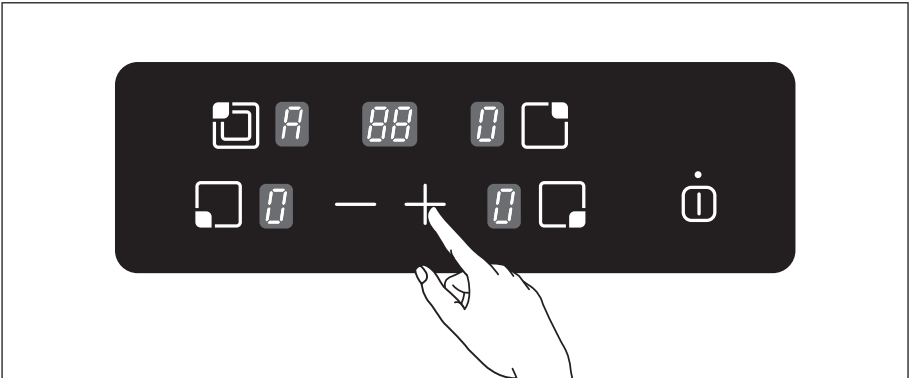
## Автоматика закипання

Дана функція слугує для швидкого нагріву та підтримки кипіння води з інтенсивним виділенням пари. При активації цієї функції зона нагріву працює на максимальній потужності (ступінь нагріву «9») до закипання води, а потім тільки підтримує її кипіння.

Даний режим рекомендується для приготування продуктів на пару.

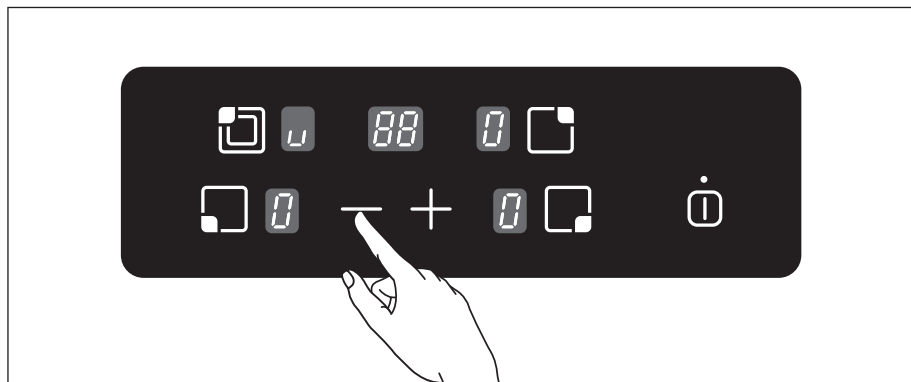
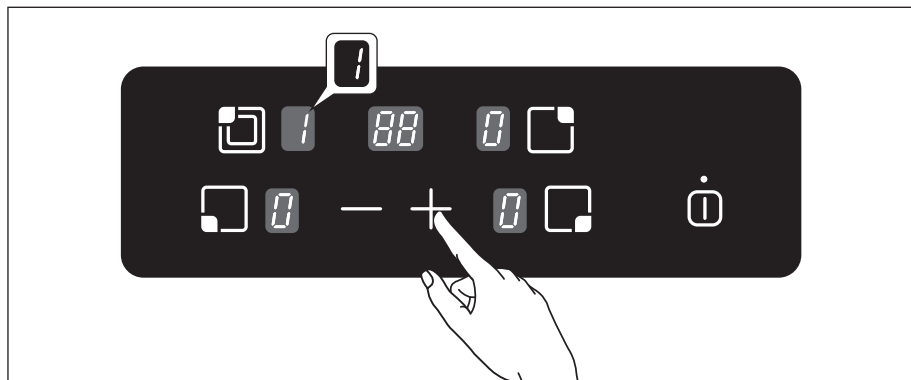


Щоб увімкнути кипіння в автоматичному режимі, потрібно на активованій зоні нагріву в ступені нагріву «9» ще раз доторкнутися до сенсора **+**, при цьому на її цифровому індикаторі налаштувань зон нагріву протягом 15 секунд по чергово будуть відображатись символи «A» та «9». Щоб вийти з режиму автоматичного кипіння, доторкніться до сенсора **-**.



## Розігрів

Дана функція слугує для розігріву заморожених продуктів. Ступінь нагріву зони нагріву при цьому вдвічі нижче, ніж на ступені нагріву «1». Щоб увімкнути функцію розігріву, потрібно на активованій зоні нагріву в ступені нагріву «1» доторкнутись до сенсора **-**, при цьому на цифровому індикаторі налаштувань вибраної Вами зони нагріву буде відображений символ «U».



- Щоб знову встановити ступінь нагріву вищу ніж «U», доторкніться до сенсора **+**.
- Щоб вимкнути функцію розігріву «U», доторкніться до сенсора **-**.

**DO UVAHI  
POKYTTA**

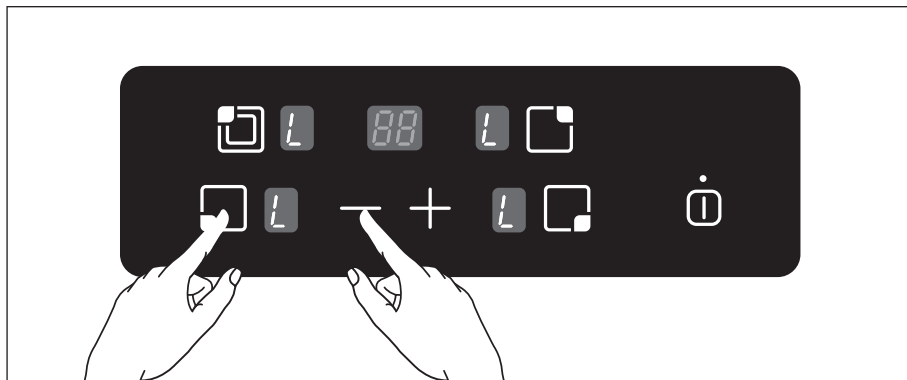
**I функція автоматика закіпання і функція розігріву присутня тільки на деяких варильних поверхнях ТМ PYRAMIDA.**

### **Блокування панелі керування**



Дана функція слугує для захисту дітей та людей з фізичними або розумовими вадами від небезпечних для життя наслідків роботи варильної поверхні. При активації цієї функції керування варильною поверхнею неможливе. Блокування панелі керування можливе тільки тоді, коли панель керування варильною поверхнею активовано, але жодна з зон нагріву не працює (цифрові індикатори зон нагріву показують «0»).

Щоб заблокувати панель керування, потрібно, доторкнувшись і утримуючи сенсор **-**, доторкнутись і утримувати сенсор **U** довше 1 секунди. На цифрових індика-

торах налаштувань зон нагріву заблокованої панелі керування відображаються символи «L».



Якщо на момент блокування панелі керування температура деяких зон нагріву перевищувала 45 °С, то на їх цифрових індикаторах налаштувань зон нагріву будуть по чергово відображатись символи «L» і «H» до зниження температури.

Щоб розблокувати панель керування, потрібно ввімкнути варильну поверхню і, знову доторкнувшись і утримавши сенсор , доторкнутись і утримувати сенсор  довше 1 секунди.

Якщо всі дії виконані вірно, панель керування розблокується і варильна поверхня буде готова до використання. Інакше панель керування залишиться заблокованою і варильна поверхня вимкнеться через 1 хвилину.



**УВАГА**



Після вимкнення і ввімкнення варильної поверхні в мережу функція блокування панелі керування залишиться активною.

## **Таймер**

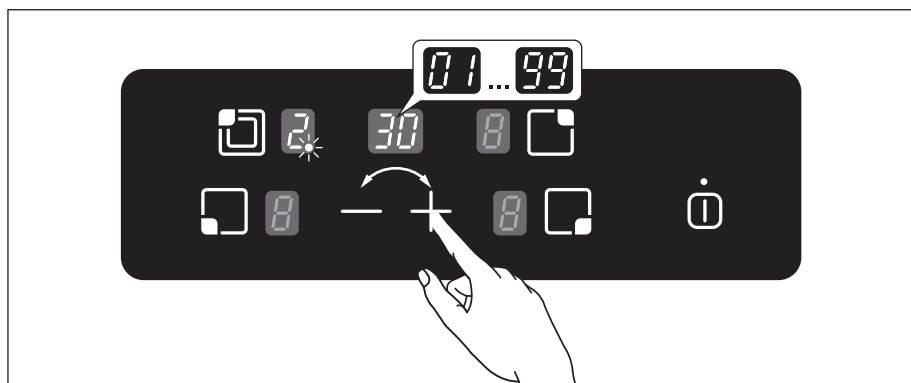
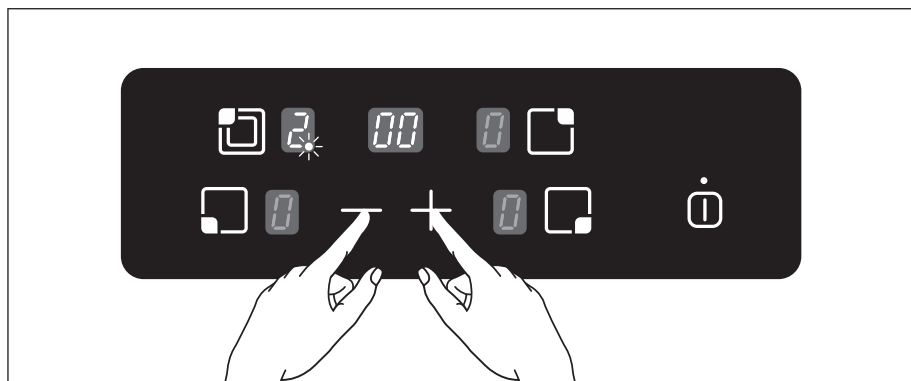
Більшість моделей склокерамічних варильних поверхонь ТМ Pyramida мають функцію «таймер». Це дає можливість користувачу запрограмувати зони нагріву на автоматичне вимкнення через заданий час (від 1 до 99 хвилин).

Всього на Вашій варильній поверхні є п'ять таймерів, з одним спільним цифровим індикатором налаштувань таймера:

- таймери зон нагріву (по одному на зону нагріву), з можливістю автоматичного вимкнення;
- кухонний таймер, на подачу тільки звукового сигналу .

Щоб увімкнути таймер зони нагріву, необхідно активувати потрібну зону нагріву, а потім одночасно доторкнутись і утримувати сенсори  і . Біля цифрового інди-

катора налаштувань зони нагріву заблимає точковий індикатор. Він показує, для якої саме зони нагріву Ви активували функцію таймера автоматичного вимкнення. Можна налаштувати декілька таймерів автоматичного вимкнення одночасно. Переключатись між активними таймерами можна активацією потрібної зони нагріву.

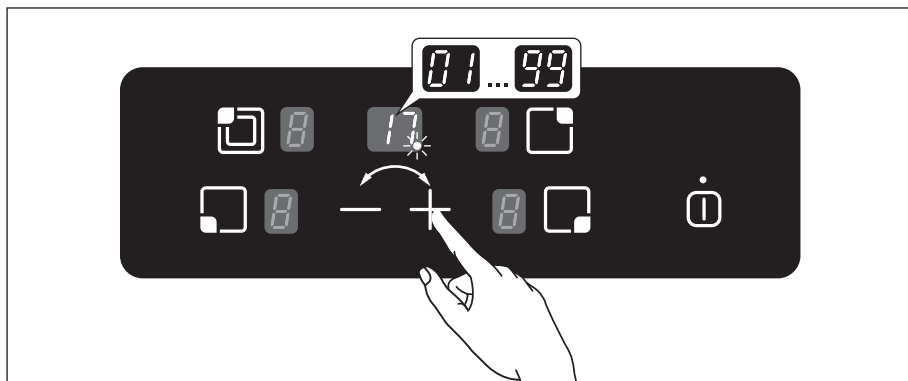
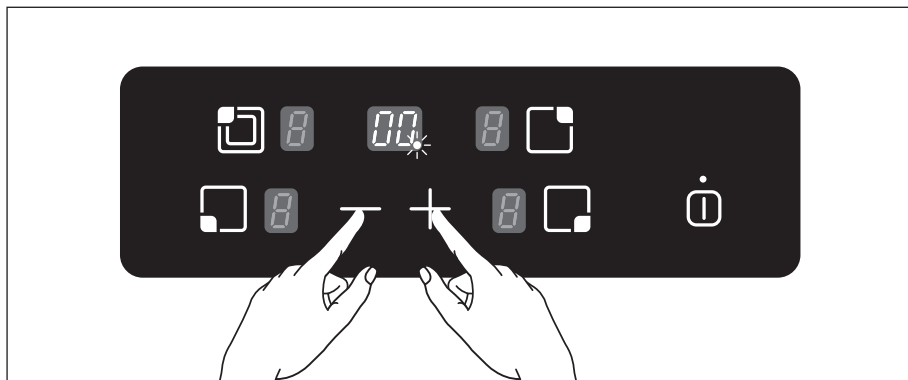


Щоб **увімкнути кухонний таймер**, на подачу тільки звукового сигналу, необхідно при неактивованих зонах нагріву одночасно доторкнутись і утримувати сенсори **+** і **-**. Кухонний таймер виділяється блимання точкового індикатора на цифровому індикаторі налаштувань таймера.



**УВАГА**

Після активації таймера налаштуйте його протягом 10 секунд, інакше він вимкнеться.



- Час таймера налаштовується сенсорами **+** і **-** після його активації. Діапазон налаштування часу – від 1 до 99 хвилин.
- Якщо доторкатись сенсора **+**, то налаштування часу почнеться з 1 до 99
- Якщо доторкатись до сенсора **-**, то налаштування почнеться з 30 до 1.
- Для швидкого змінення налаштувань утримуйте сенсор **+** або **-**. Вибраний таймер відображається разом з точковим індикатором на цифровому індикаторі налаштувань відповідної зони нагріву.



**УВАГА**

**Якщо Ви активували декілька таймерів для різних зон нагріву, точковий індикатор цифрового індикатора налаштувань зони нагріву з найменшим часом таймера буде блимати. А на цифровому індикаторі налаштувань таймера буде відображатися значення таймера з найменшим часом.**

Всі таймери працюють в режимі зворотного відліку. Час менше 1 хвилини на цифровому індикаторі налаштувань таймера відображається в секундах. Після того, як вийде час таймера, ввімкнеться звуковий сигнал. Керована зона нагріву вимкнеться, на індикаторі таймера будуть блимати символи «00». Звуковий сигнал

можна вимкнути дотиком до будь-якого сенсора на панелі керування, або звуковий сигнал вимкнеться автоматично через дві хвилини.




**УВАГА**



Кухонний таймер не керує зонами нагріву і працює навіть при вимкнених зонах нагріву Вашої варильної поверхні.

Кухонний таймер вимкнеться, якщо варильна поверхня «перепідключалась» до електричної мережі.



**УВАГА**

Якщо Ви хочете вимкнути кухонний таймер, потрібно сенсором  налаштувати його час на «00».

Якщо Ви хочете вимкнути усі таймери автоматичного вимкнення, потрібно по черзі сенсором  налаштувати їх час на «00». Щоб терміново вимкнути таймери автоматичного вимкнення, потрібно вимкнути варильну поверхню за допомогою сенсора .



**ДО УВАГИ  
ПОКУПЦЯ**

### ***Захисні функції варильної поверхні***

Варильна поверхня не ввімкнеться або автоматично вимкнеться за наступних обставин:

<b>Причина</b>	<b>Дії</b>
Дотик й утримання будь-якого сенсора/сенсорів довше 10 секунд. Варильна поверхня видає помилку і вимикається.	Ввімкніть варильну поверхню знову.
Присутність води в зоні розташування панелі керування. Варильна поверхня не вмикається.	Видаліть воду. Варильна поверхня готова до використання.
Один або декілька сенсорів панелі керування закриті частиною тіла людини. Варильна поверхня не вмикається.	Звільніть сенсори і ввімкніть варильну поверхню.
Протягом 20 секунд після ввімкнення панелі керування жодна зона нагріву не була активована. Варильна поверхня вимикається.	Ввімкніть варильну поверхню знову.

## Автоматичне вимкнення при перегріві

Дана функція слугує для захисту варильної поверхні від перегріву. Якщо зони нагріву перегріваються, або протягом значного часу працюють з незмінними температурними налаштуваннями, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Залежність часу роботи до автоматичного вимкнення варильної поверхні від ступенів нагріву зон нагріву наведена в таблиці.

Ступінь нагріву	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час до автоматичного вимкнення, годин	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5
Потужність зони (зон) нагріву, %	3	6,5	11	15,6	19	31,8	45,1	64,5	100

Якщо температура варильної поверхні знизиться до безпечного рівня, її роботу можна відновити.

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

### Рекомендації щодо використання посуду



#### УВАГА

Для досягнення найкращих результатів при використанні склокерамічної варильної поверхні дотримуйтесь наступних правил:

- Використовуйте кухонний посуд з рівним і плоским дном. Це забезпечить повний контакт дна посуду із зоною нагріву. Використання каструль з деформованим (вигнутим або увігнутих) дном неприпустимо.



- Використовуйте кухонний посуд достатнього діаметру: щоб він повністю закривав зону нагріву. Крім того, розташовуйте посуд точно над обраною зоною нагріву, що сприяє найбільш ефективному використанню тепла.
- Завжди перевіряйте щоб дно каструль і пателень було сухим і чистим. Це забезпечить хороший контакт між робочою поверхнею і кухонним посудом та продовжить термін їх служби.





- Не користуйтеся посудом, в якому готували на газовій плиті. Концентроване тепло від газової конфорки може деформувати дно кухонного посуду, що не забезпечить повний контакт посуду з робочою поверхнею.



**УВАГА**

При покупці посуду звертайте увагу на його маркування, яке дозволяє або забороняє використання посуду на скло-керамічній варильній поверхні.

### **Рекомендації з використання зон нагріву**

Індикація	Застосування
0	Вимкнено
1	Для розморожування масла та розтоплення шоколаду, підтримки в теплом стані
2-3	Для розігріву рідин, температурної обробки делікатних продуктів
4-5	Для кремів і соусів, тривалого варіння, тушкування, і т.д.
6-7	Для кип'ятіння, варіння, смаження
8-9	Для сильного інтенсивного підсмажування, швидкого нагріву і закипання

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Завжди утримуйте варильну поверхню чистою і сухою. Перед чищенням обов'язково перевірте, що робоча поверхня відключена від електричної мережі і не гаряча.



**ДО УВАГИ  
ПОКУПЦЯ**

**Рамка варильної поверхні із нержавіючої сталі або алюмінію (тільки у деяких моделях)**

Нержавіюча сталь чи алюміній може покритися плямами або втратити колір при тривалому контакті з водою з високим вмістом кальцію, або при використанні миючих засобів, що містять фосфор. Рекомендується протерти варильну поверхню губкою, змоченою у воді та спеціальними миючими засобами, а потім ретельно витерти і висушити. Також рекомендується використовувати спеціальні поліролі.

## Чищення поверхні

Перед використанням варильної поверхні, її необхідно очистити вологою ганчіркою або губкою від бруду і залишків їжі, жирних плям. Регулярно очищайте поверхню губкою змоченою у воді з неагресивним миючим засобом. Повинні використовуватися тільки засоби, призначені для чищення поверхонь з керамічного скла. Спочатку видаліть всі залишки жиру спеціальним скребком. Скребок можна придбати в роздрібній мережі.

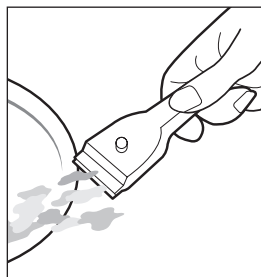
Очищайте поверхню поки вона ще тепла, використовуючи відповідний засіб для чищення і паперові рушники, потім протріть її по черзі вологою та сухою тканиною.



**УВАГА**

**Алюмінієва фольга, пластмаса, синтетичні матеріали, цукор або продукти з високим його вмістом, плавляться на кухонній поверхні і повинні бути негайно видалені скребком, поки поверхня ще тепла.**

Спеціальні засоби для чищення варильних поверхонь із склокераміки залишають захисну плівку на поверхні, яка запобігає нарощуванню жиру і харчових залишків. Ця плівка також служить для захисту поверхні від ушкоджень, викликаних харчовими продуктами з високим вмістом цукру. Ніколи не використовуйте жорсткі металеві губки (щітки) та будь які абразивні препарати. Крім того, не повинні використовуватися хімічно активні засоби чищення, що застосовуються для очищення духовок і видалення іржі.

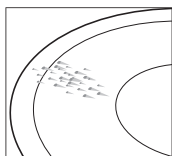


**УВАГА**

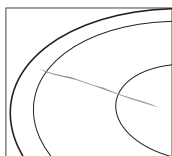
**Не застосовуйте для очищення варильної поверхні гарячу пару, парогенератори та подібні пристрої.**

## Можливі uszkodження

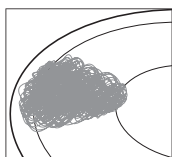
Ці пошкодження не впливають на функціонування та міцність склокераміки. Вони не є причиною для звернення до сервісного центру, або торгової організації з вимогою ремонту або заміни виробу



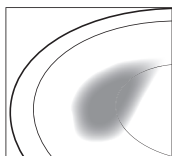
Нерівності і лакуни через попадання на поверхню цукру, що розплавився або продуктів з високим вмістом цукру.



Подряпини через нерівне дно посуду, крупинок цукру або солі, піщинок і т.п.



Металевий відлив через тертя посуду та поверхні, використання алюмінієвого посуду або невідповідних засобів для чищення.



Стирання декоративного покриття через використання невідповідних засобів для чищення і пристосувань.

## Важлива інформація

- Температура зон нагріву регулюється ввімкненням і вимкненням нагрівального елемента, тому червоне світіння нагрівального елемента не завжди видно. Якщо Ви вибираєте низьку ступінь нагріву зон нагріву, нагрівальний елемент буде відключатися часто, при високому ступені він буде відключатися лише зрідка. Навіть при найвищій потужності нагрівальний елемент працює не постійно, а вмикається і вимикається.
- При ввімкненні і роботі зон нагріву може лунати легке гудіння і клацання. Це нормально.
- Нагрівальні елементи деяких зон нагріву можуть світитися червоним кольором з різною інтенсивністю. Залежно від кута зору це світіння може виходити за означений контур конфорки. Це є технічною особливістю і не впливає на якість і функції варильної поверхні.

- Залежно від виду кухонної стільниці між стільницею і варильною поверхнею може утворитися нерівномірний зазор. Тому варильну поверхню слід монтувати на еластичний ущільнювач.
- Поверхня склокерамічного покриття варильної поверхні через особливості матеріалу не може бути ідеальною. На ній можуть бути помітні навіть найдрібніші бульбашки повітря діаметром менше 1 мм, які жодною мірою не впливають на функції і довговічність склокерамічного покриття варильної поверхні.
- Не слід використовувати хімічно активні засоби для чищення, що застосовуються для очищення духовок і видалення іржі.



**УВАГА**





**Для електричних варильних поверхонь, що мають робочу поверхню зі склокераміки або з нержавіючої сталі шириною 600 мм, максимальна вага, розподілена на всі чотири зони нагріву, не повинна перевищувати 25 кг. Не рекомендується використання посуду об'ємом понад 6 л навіть на найбільшій зоні нагріву або нагрівальному елементі.**

Пам'ятайте, що всі варильні поверхні ТМ PYRAMIDA призначені тільки для приготування на них їжі в домашніх умовах і не є обладнанням для професійного приготування їжі.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VCH 640/0 U	VCH 640/1 U
Номинальна напруга	220-240 В ~, 50 Гц	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальний струм, А	27,27	28,18
Габаритні розміри, мм	580x510x49	580x510x49
Розміри вбудовування, мм	560x490	560x490
Номинальна потужність, Вт	6000	6200
Вага, кг	7,8	8,3

### Час відгуку сенсорів

Сенсор	Затримка при ввімкненні, с	Затримка при вимкненні, с
	0,5	1,0
	0,3	0,3
 та 	0,3	0,3
Допуск часу відгуку +/- 100 мс.		

Витрати електроенергії в режимі очікування (коли варильна поверхня вимкнена, але підключена до джерела електричного струму) –  $\leq 0,5$  Вт.

За типом захисту від ураження електричним струмом виріб відноситься до приладів I класу по ДСТУ 3135.26-98 (ГОСТ 30345.26-98) і обладнано заземлюючим проводом у складі мережевого кабелю.

За типом захисту від доступу до небезпечних частин і проникнення води відноситься до приладів класу IP20.



**УВАГА**

**Термін служби виробу – 7 років з дня випуску**

- Виробник залишає за собою право без попередження вносити зміни в конструкцію, що не погіршують ефективність роботи даного обладнання.
- Деякі параметри, наведені в цій інструкції, є приблизними.
- Виробник не несе відповідальності за незначні відхилення від зазначених у таблицях величин.

# УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

При виникненні несправностей, або якщо варильна поверхня перестала працювати, прочитайте цей розділ, перш ніж викликати техніків. Можливо, Ви можете вирішити виниклі проблеми самі:

- Переконайтеся, що в електричній мережі є напруга.
- Перевірте, чи не заблокована панель керування.
- Перевірте, щоб панель керування була чистою та сухою і на ній не знаходяться сторонні предмети.

Коди можливих несправностей, відображаємих на індикаторах передніх зон нагріву, представлені в таблиці.

Код несправності	Опис	Можлива причина несправності	Усунення несправностей
ER03 (неперервно)	Постійне натискання на сенсор; вимкнеться через 10 с	Вода або сторонні предмети знаходяться на панелі керування	Очистити поверхню в зоні панелі керування
ER21 (блимає)	Вимкнення із-за перегріву електронних вузлів	Висока температура блока керування	Дайте охолонути варильній поверхні
ER22 (блимає)	Зверніться в сервісний центр		
U400 (блимає)	Зверніться в сервісний центр		
ER36 (блимає)	Зверніться в сервісний центр		
ER20 (блимає)	Зверніться в сервісний центр		
ER40 (блимає)	Зверніться в сервісний центр		

Якщо після перевірки робоча поверхня не працює, або проблеми залишаються, зв'яжіться з сервісним центром, обслуговуючим продукцію ТМ «Pyramida» і при дзвінку повідомте наступну інформацію:

- номер гарантійного документа (сервісної книжки тощо)
- несправність,
- модель,

- серійний номер, вказаний на інформаційній наклейці, розташованій знизу варильної поверхні.



**УВАГА**

Не користуйтеся послугами осіб, які не уповноважені Виробником надавати сервісні (ремонтні) послуги на продукцію ТМ PYRAMIDA.



**УВАГА**

Заздалегідь перевірте, щоб модель та серійний номер саме Вашої варильної поверхні були вписані в гарантійний документ. Після вбудування в меблі доступ до нижньої частини вашої варильної поверхні буде ускладненим.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

<i>Безопасность</i> .....	33
<i>Установка и подключение</i> .....	37
<i>Описание</i> .....	42
<i>Инструкции по эксплуатации.</i> .....	44
<i>Практические советы</i> .....	54
<i>Обслуживание и уход</i> .....	56
<i>Технические характеристики.</i> .....	59
<i>Устранение неисправностей.</i> .....	60



### **Благодарим за приобретение техники Pyramida.**

Ваша варочная поверхность надежна и проста в эксплуатации. Внимательно прочитайте данную инструкцию – она 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 реальной конструкцией и данной инструкцией, не влияющие на технические характеристики варочной поверхности и безопасность ее эксплуатации.

## **БЕЗОПАСНОСТЬ**



### **ВНИМАНИЕ**

**Варочная поверхность обязательно должна быть заземлена!**

1. Эта варочная поверхность разработана для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте варочную поверхность на улице.
2. Эта варочная поверхность должна использоваться в домашних условиях в соответствии с данной инструкцией для приготовления пищи. 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. После распаковки варочной поверхности уберите принадлежности упаковки в недоступное для детей место.
4. Убедитесь, что Ваша варочная поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, немедленно свяжитесь с продавцом.
5. При подключении варочной поверхности к источнику питания 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 ка-

беля питания, сечение которого не соответствует потребляемой мощности варочной поверхности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и данной 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, 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 быть установлен 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 за провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизированной 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 перегрева блока управления, электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша варочная поверхность должна использоваться только по прямому назначению. Не используйте варочную поверхность для других целей (например, обогрева 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 за тем, 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 ее ручки не перегревались, и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев ее.
22. Никогда не оставляйте включенные зоны нагрева пустыми или с неиспользуемой посудой, так как пустая посуда быстро нагревается, что может привести к ее повреждению, а также к повреждению самой варочной поверхности.
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) и утилизируйте ее в соответствии с правилами безопасности и требованиями по охране окружающей среды.
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 требованиям эксплуатации. Это обеспечит правильную и безопасную эксплуатацию Вашей встраиваемой бытовой техники.
26. Во время работы варочная поверхность сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к зонам нагрева.
27. Если ваша варочная поверхность не работает или работает неправильно, 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).



## **ВНИМАНИЕ**

**Если стекло варочной поверхности треснуло, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.**

# 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 ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Электрические варочные поверхности PYRAMIDA имеют теплоизоляцию в соответствии со стандартом EN 60 335 2-6. По этому Ваша варочная поверхность может быть установлена таким образом, что с одной стороны возле нее может находиться шкаф или другой элемент мебели, который выше ее.



**ВНИМАНИЕ**

**Данную варочную поверхность необходимо устанавливать на совершенно ровную горизонтальную поверхность.**

**Любое повреждение, вызванное ее неправильным расположением, может изменить ее характеристики или навредить эксплуатационным показателям.**

Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

1. Варочная поверхность может быть установлена в кухне, столовой или жилой комнате, студии.
2. Варочная поверхность может быть установлена в кухонную столешницу достаточных для врезки размеров, и кухонную мебель которые выдерживают температуру не менее 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 650 мм от варочной поверхности.
5. Шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, помещают на высоте не менее 420 мм от варочной поверхности.
6. При установке варочной поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 750 мм. Размеры отверстия для встраивания варочной поверхности должны соответствовать размерам, указанным на Рис. 2.

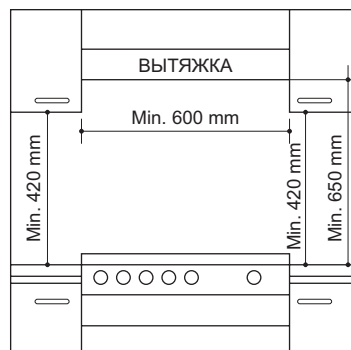
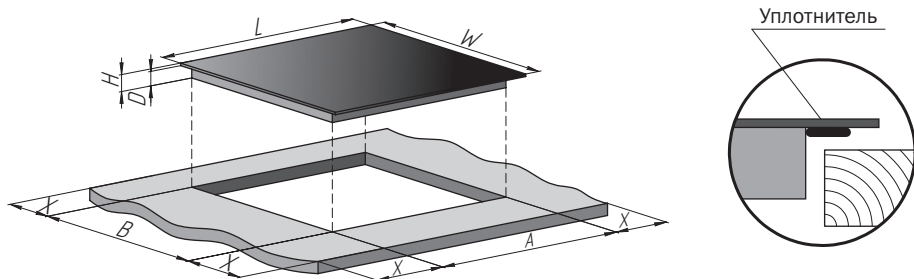


Рис. 1



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
VCH 640/0 U	580	510	49	44	560	490	min 50
VCH 640/1 U	580	510	49	44	560	490	min 50

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.

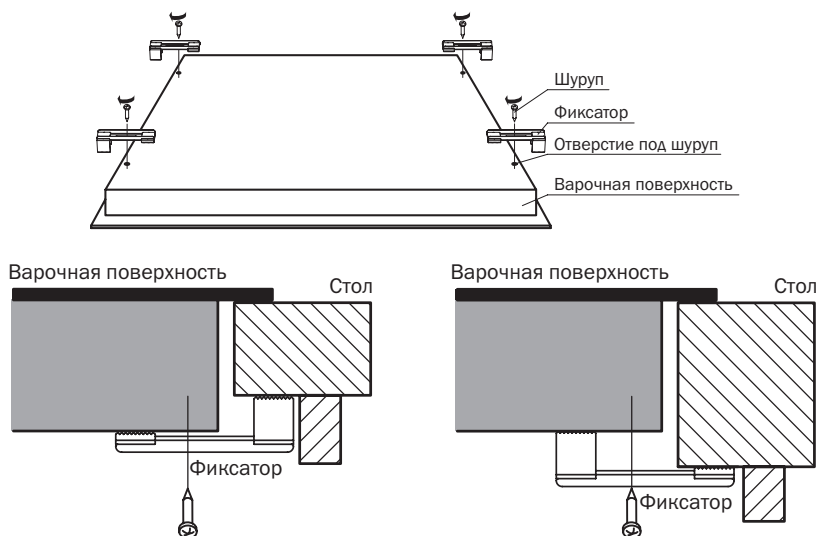


Рис. 3.



Перед установкой фиксаторов на варочную поверхность, расположите ее на устойчивой ровной горизонтальной поверхности, которая не повредит стекло (используйте картонную упаковку). Не прилагайте чрезмерных усилий во время закручивания фиксаторов.

8. По контуру с нижней стороны стекла установите уплотнительную ленту.
9. Для защиты от влаги все пропилы в кухонной столешнице должны быть обработаны специальным герметиком.



## ВНИМАНИЕ

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

10. Если варочная поверхность устанавливается не над встроенной духовкой, для теплоизоляции 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.
12. При установке варочной поверхности проследите за тем, чтобы не перекрывались ее вентиляционные отверстия.

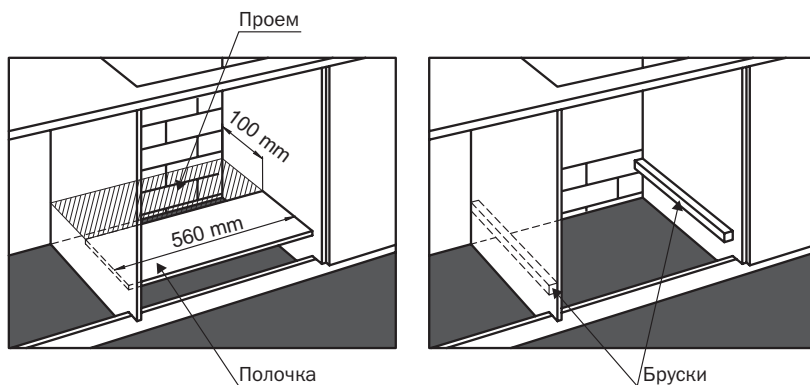


Рис. 4

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.

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.

При этом подвод свежего воздуха может быть как с тыльной стороны духовки (подвод «А»), так и из фронтальной стороны (подвод «В»).



Минимальное сечение подвода воздуха 180 см<sup>2</sup>



Под варочной поверхностью нельзя устанавливать выдвижные ящики.

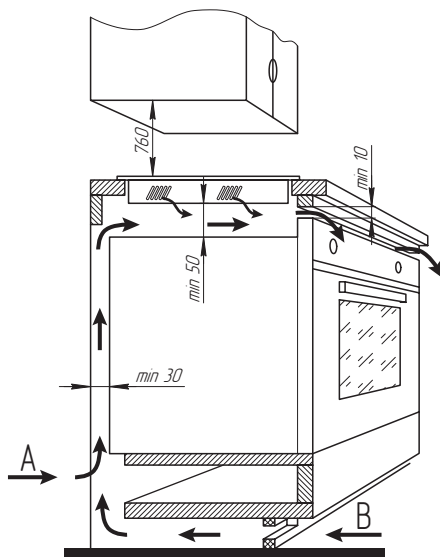


Рис. 5

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Ваша варочная поверхность имеет I класс электрической безопасности. Она должна подключаться к электрической сети 220-240В, 50/60Гц переменного тока. Провод заземления имеет двухцветную маркировку желтого и зеленого цвета. В случае установки варочной поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение к электросети следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения работ по обслуживанию и ремонту.

### Подсоединение кабеля к сети

Оснастите кабель питания соответствующей вилкой и подключите его к источнику питания 220-240В, 50/60Гц.

Так же возможен вариант, при котором кабель питания варочной поверхности подключается непосредственно к электрической сети (без вилки и розетки). В этом 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 кабеля к сети убедитесь в том, что:

- питающий кабель, электропроводка, соединения проводов в вилке и розетке, предохранители (пробки) выдержат рабочую нагрузку;
- варочная поверхность надежно заземлена в соответствии с правилами и тре-



- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Провода имеют следующую цветовую маркировку:

- |               |              |
|---------------|--------------|
| зелено-желтый | – заземление |
| синий         | – нейтраль   |
| коричневый    | – фаза       |



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



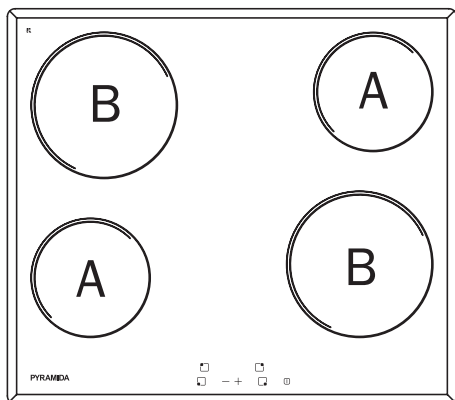
Данное изделие соответствует требованиям следующих технических регламентов:

- ДСТУ EN 60335-2-6:2015;
- ДСТУ EN 55014-1:2014;
- ДСТУ EN 55014-2:2015/Зміна №1:2015/Зміна №2:2015/Поправка №1:2015;
- ДСТУ EN 61000-3-2:2015/Зміна №1:2015/Зміна №2:2015;
- ДСТУ EN 61000-3-3:2015.
- ДСТУ EN 61000-3-3:2012.

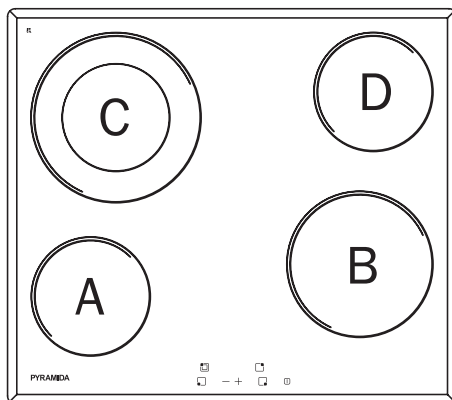


Оборудование отвечает требованиям Технического регламента ограничения использования некоторых опасных органических веществ в электронном оборудовании.

## ОПИСАНИЕ



VCH 640/0 U



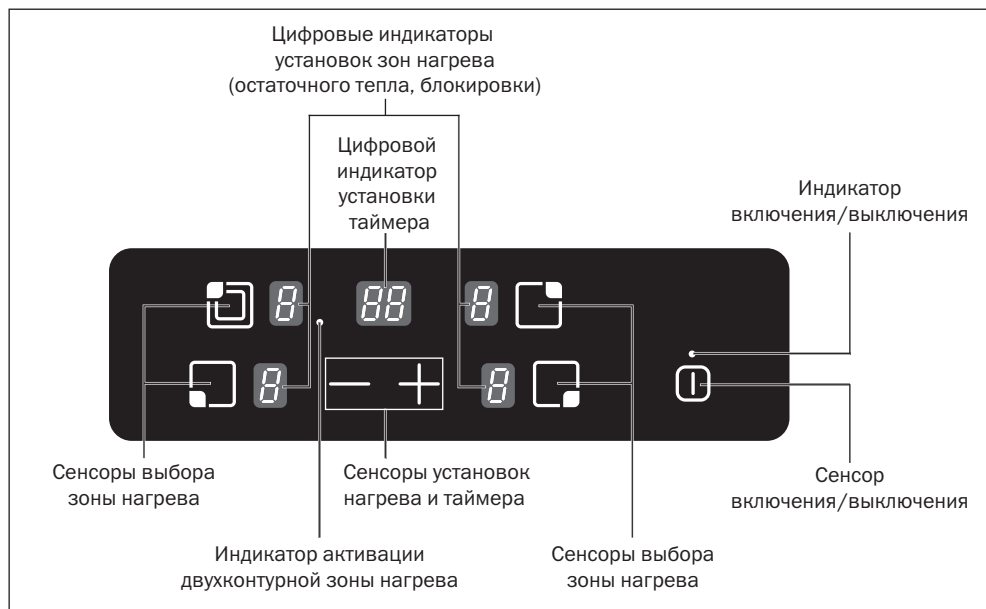
VCH 640/1 U

- A – одноконтурная зона нагрева (1200 Вт)
- B – одноконтурная зона нагрева (1800 Вт)
- C – двухконтурная зона нагрева (1000/2200 Вт)
- D – одноконтурная зона нагрева (1000 Вт)

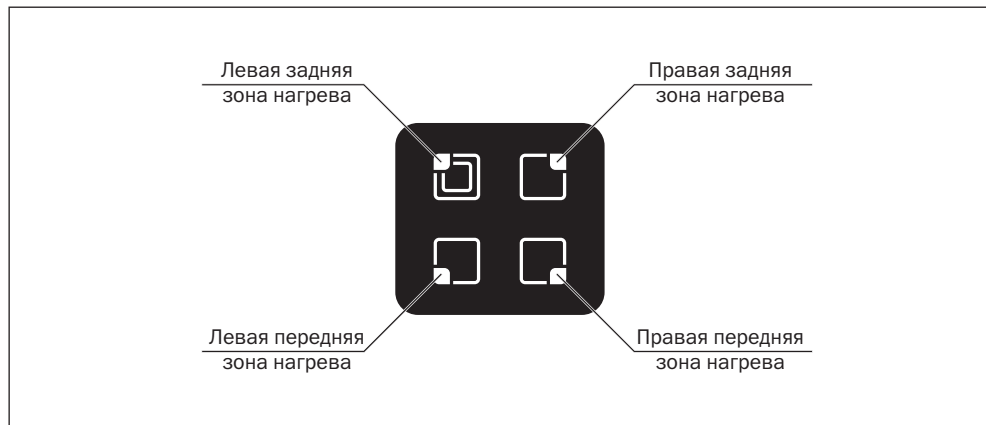
### **Комплект поставки**

- 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 варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорной панели управления.



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.

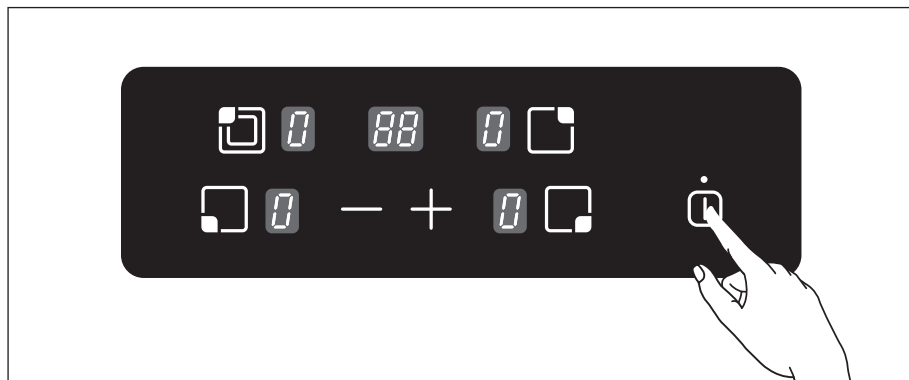


**ВНИМАНИЕ**

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

## Включение / выключение варочной поверхности и активация панели управления

Чтобы включить варочную поверхность и активировать панель управления, прикоснитесь и удерживайте палец на сенсоре  в течение двух секунд. На цифровых индикаторах зон нагрева отобразятся символы «0», подтверждающие то, что панель управления активирована, а варочная поверхность включена и готова к работе. Чтобы выключить варочную поверхность, повторно прикоснитесь к сенсору .





Если Вы не воспользовались панелью управления в течение 20 секунд, варочная поверхность автоматически выключится, оповестивши Вас звуковым сигналом.

### Зоны нагрева

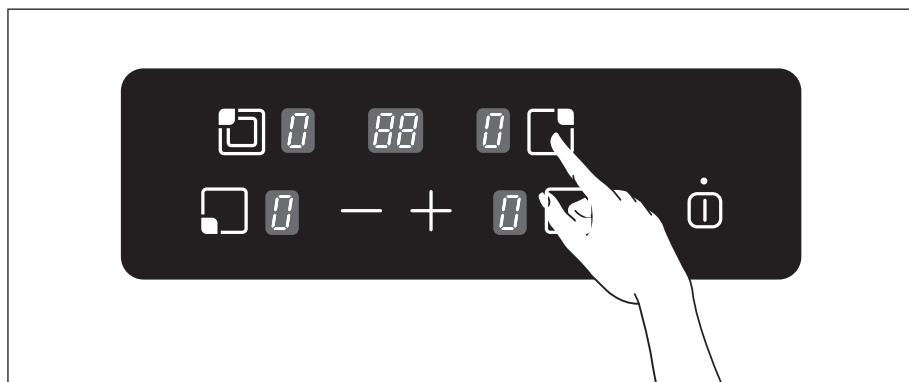
Каждая зона нагрева включается (активируется) с помощью соответствующего ей сенсора.



К СВЕДЕНИЮ  
ПОКУПАТЕЛЯ

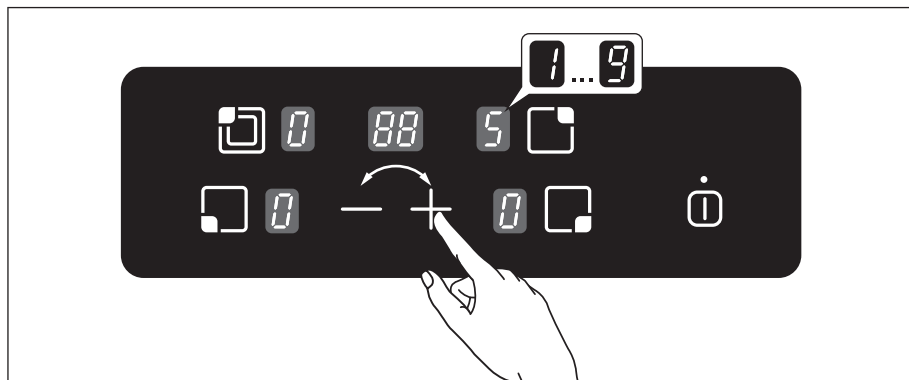
Например: сенсор  включает переднюю левую зону нагрева, а сенсор  включает заднюю правую зону нагрева.

После включения варочной поверхности, прикоснитесь к сенсору соответствующей выбранной Вами зоны нагрева, чтобы включить ее и использовать для приготовления. Цифровой индикатор выбранной зоны нагрева и остаточного тепла после этого будет ярко отображать символ «0».



ВНИМАНИЕ

Выбранная для настройки (активированная) зона нагрева отличается более яркой подсветкой соответствующего ей цифрового индикатора.



С помощью сенсоров **+** и **-** отрегулируйте степень нагрева варочной зоны, которая нужна Вам 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.



**К СВЕДЕНИЮ  
ПОКУПАТЕЛЯ**

**Если Вы не воспользовались установками степени нагрева выбранной Вами варочной зоны в течение 20 секунд, варочная поверхность выключится.**

- После первого прикосновения к сенсору **+** степень нагрева устанавливается равной «1».
- После первого прикосновения к сенсору **-** степень нагрева устанавливается равной «9».
- Для увеличения степени нагрева прикасайтесь к сенсору **+**, а для уменьшения степени нагрева прикасайтесь к сенсору **-**.
- Для более быстрой установки степени нагрева 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 ее степень нагрева до «0».
- Если Вы хотите выключить все зоны нагрева быстро и одновременно – отключите всю варочную поверхность с помощью сенсора **0**.

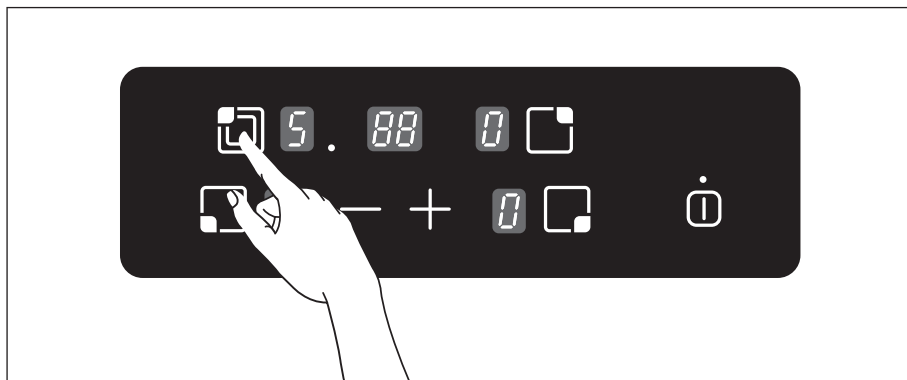



**ВНИМАНИЕ**

**Сенсор **0** всегда имеет приоритет перед другими сенсорами.**

### ***Двухконтурная зона нагрева***



На некоторых моделях стеклокерамических варочных поверхностей есть двухконтурные зоны нагрева – расширяющиеся. Они состоят из основной зоны нагрева – маленького диаметра и дополнительной зоны нагрева – большего диаметра.






Чтобы активировать двухконтурную зону нагрева, нужно как описано выше, включить выбранную двухконтурную зону нагрева  и установить степень ее нагрева. При этом загорится точечный индикатор, именно этой двухконтурной зоны нагрева, сигнализирующий об активации дополнительного контура (большого диаметра).



При активировании двухконтурной зоны нагрева, начинают одновременно работать оба контура (малого и большого диаметра).

Чтобы выключить дополнительную зону нагрева, включите двухконтурную зону нагрева сенсором , и прикоснитесь к сенсору  еще раз. Дополнительная зона выключится, а основная зона нагрева маленького диаметра останется работающей. Погаснет точечный индикатор дополнительной зоны.

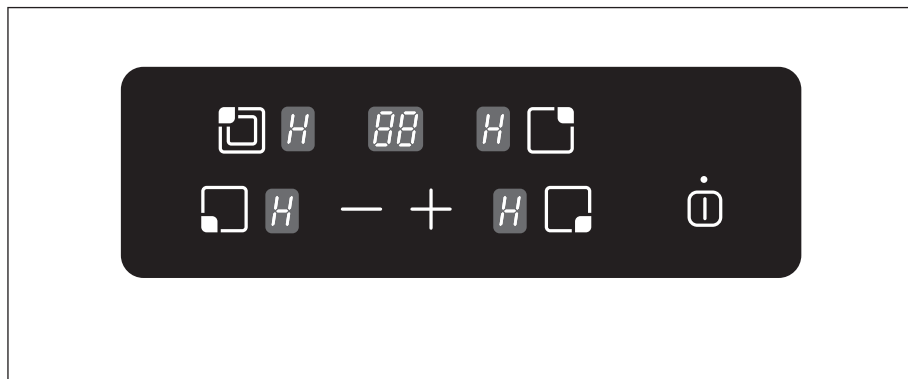
- Если необходимо изменить мощность зоны нагрева воспользуйтесь сенсорами  и .
- Чтобы включить дополнительную зону нагрева, прикоснитесь к сенсору  еще раз. При этом дополнительная зона нагрева большого диаметра включится. И одновременно будут работать две зоны: малого и большого диаметра.

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

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

### **Индикация остаточного тепла**

Данная функция предназначена для предупреждения о том, что выключенная зона нагрева еще горячая и об нее можно обжечься. На индикаторах выключенных, но еще горячих зон нагрева будет отображаться символ «Н», пока температура не упадет ниже 45°C.





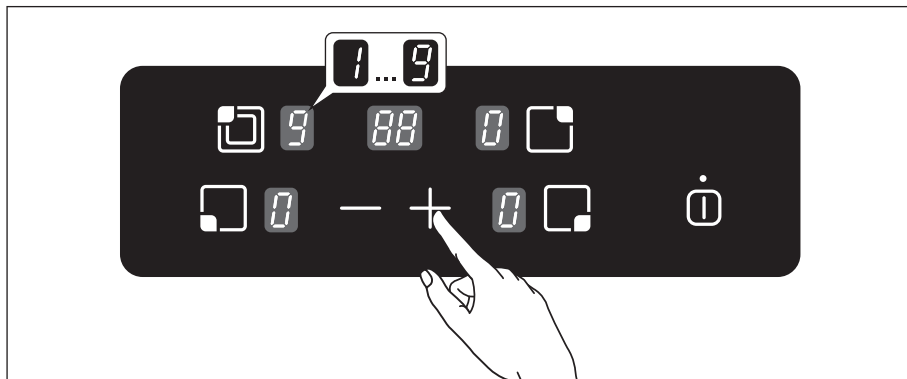
**ВНИМАНИЕ**

Если варочную поверхность с горячими зонами нагрева выключить и включить в сеть, то символ «Н» отображаться не будет, не смотря на горячие зоны нагрева.

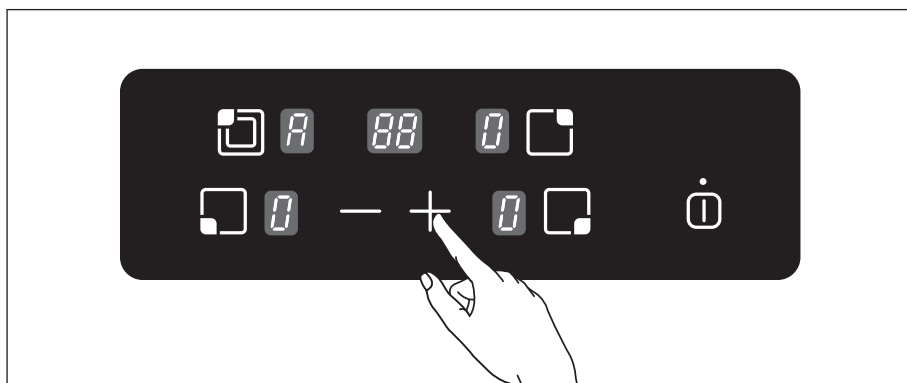
### **Автоматика закипания**

Данная функция предназначена для быстрого нагрева и поддержки кипения воды с интенсивным выделением пара. При активации этой функции зона нагрева работает на максимальной мощности (степень нагрева «9») до закипания воды, а потом только поддерживает ее кипение.

Данный режим предназначен для приготовления на пару.



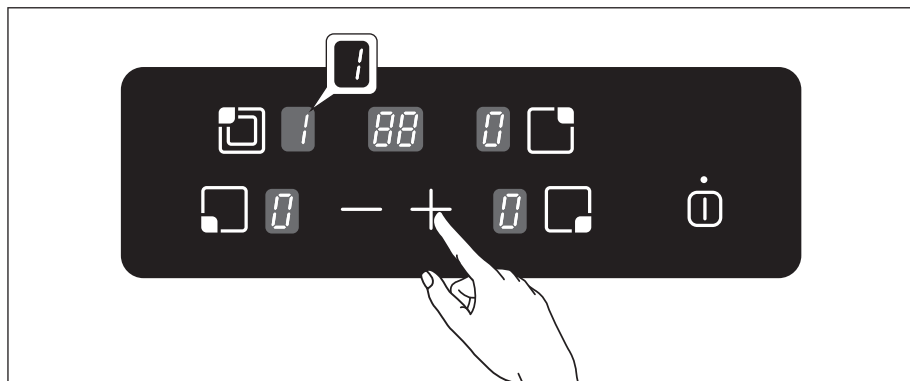
Чтобы включить кипение в автоматическом режиме, нужно на активированной зоне нагрева в степени нагрева «9» нажать сенсор **+**, при этом на цифровом индикаторе зоны нагрева на протяжении 15 секунд поочередно будут отображаться символы «А» и «9».




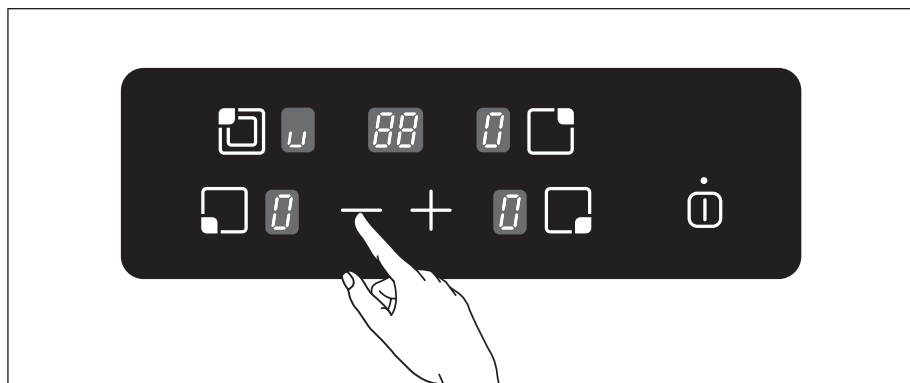
Чтобы выйти из режима автоматического кипения, коснитесь сенсора **—**.





## Разогрев



Данная функция предназначена для разогрева замороженных продуктов. Степень нагрева варочной зоны при этом вдвое ниже степени нагрева «1». Чтобы включить функцию разогрева, нужно на активированной зоне нагрева в степени нагрева «1» коснуться сенсора , при этом на цифровом индикаторе выбранной Вами зоны нагрева отобразится символ «U».



- Чтобы установить более высокую степень нагрева, прикоснитесь к сенсору .
- Чтобы выключить функцию разогрева, прикоснитесь к сенсору .





К СВЕДЕНИЮ  
ПОКУПАТЕЛЯ

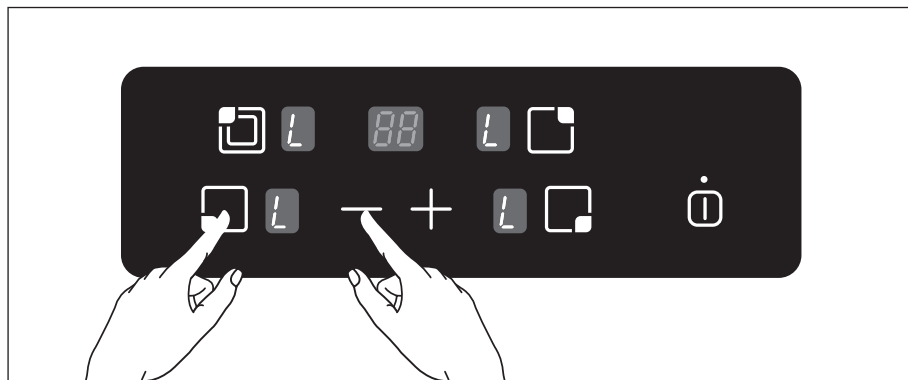
И функция автоматика закипания и функция разогрева присутствует только на некоторых варочных поверхностях PYRAMIDA.



### Блокировка панели управления

Данная функция предназначена для защиты детей и лиц с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями от опасных для жизни

последствий работы варочной поверхности. При активации этой функции управление варочной поверхностью невозможно. Блокировка панели управления возможна только тогда, когда панель управления варочной поверхности активирована, при этом ни одна зона нагрева не работает (цифровые индикаторы зон нагрева показывают «0»).

Чтобы заблокировать панель управления, нужно дотронувшись и удерживая сенсор  дотронуться и удерживать сенсор  дольше 1 секунды. На цифровых индикаторах зон нагрева отобразятся символы «L».



Если на момент блокировки панели управления температура некоторых зон нагрева превышала 45°C, то на их цифровых индикаторах настроек зон нагрева будут попеременно отображаться символы «L» и «H» до понижения температуры. Чтобы разблокировать панель управления, нужно снова дотронувшись и удерживая сенсор  дотронуться и удерживать сенсор  дольше 1 секунды.

Если все действия выполнены правильно, блокировка отключится и варочная поверхность будет доступна к использованию. В противном случае панель управления останется заблокированной и отключится через 1 минуту.



**ВНИМАНИЕ**

**После выключения и включения варочной поверхности от электрической сети функция блокировки панели управления остается активной.**

## **Таймер**

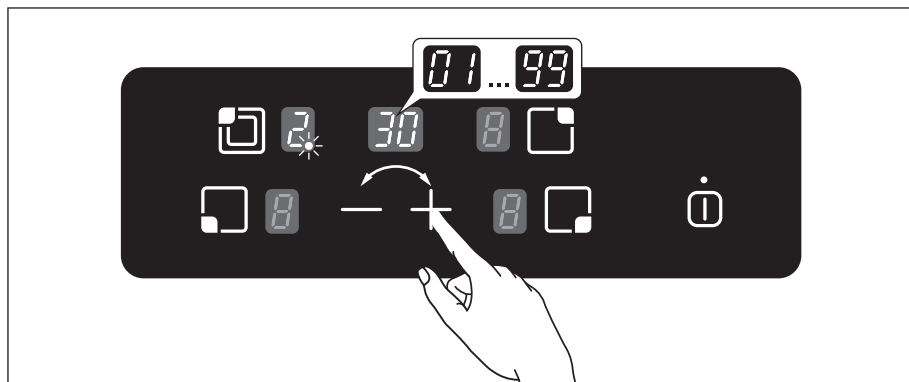
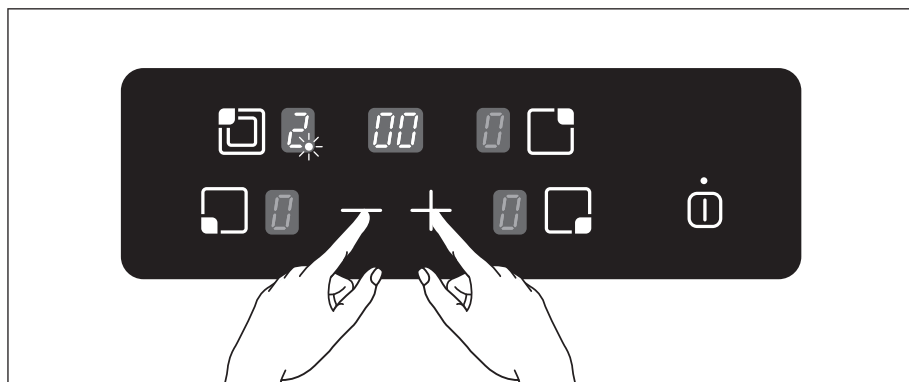
Большинство моделей стеклокерамических варочных поверхностей ТМ Pyramida имеют функцию «таймер». Это дает пользователю возможность запрограммировать зоны нагрева на автоматическое отключение через определенное время (от 1 до 99 минут).

Всего на Вашей варочной поверхности есть пять таймеров с одним общим цифровым индикатором настроек таймера:

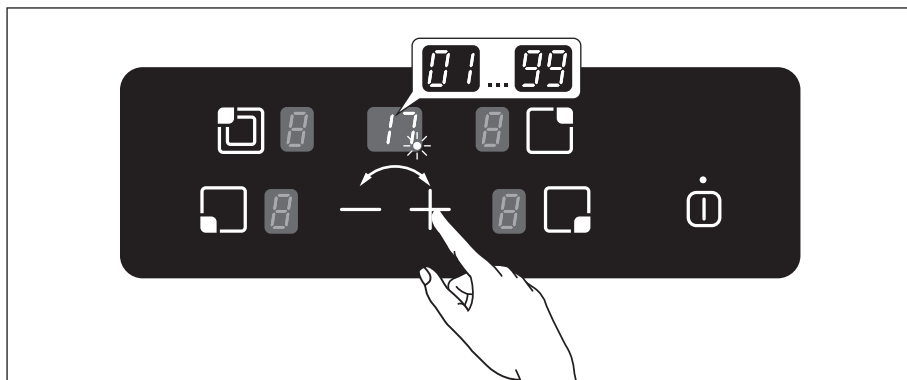
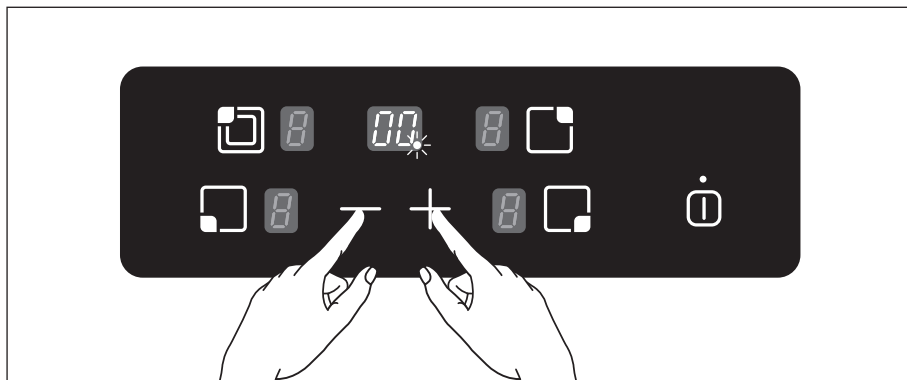
- таймеры зон нагрева (по одному на зону нагрева), с возможностью автоматического отключения;
- кухонный таймер, для подачи только звукового сигнала.

Чтобы включить **таймер зоны нагрева**, необходимо активировать нужную зону нагрева, а потом одновременно прикоснуться и удерживать сенсоры **+** и **-**. Возле цифрового индикатора настроек зоны нагрева замигает точечный индикатор. Он показывает, для какой именно зоны нагрева Вы активировали функцию таймер автоматического отключения.

Можно установить несколько таймеров автоматического отключения одновременно. Переключаться между активными таймерами можно с помощью активации нужной зоны нагрева.



Чтобы включить **кухонный таймер** на подачу только звукового сигнала, необходимо при неактивированных зонах нагрева одновременно дотронуться и удерживать сенсоры **+** и **-**. Кухонный таймер выделяется миганием точечного индикатора на цифровом индикаторе настроек таймера.



**ВНИМАНИЕ**

Если Вы не воспользовались установками таймера в течение 10 секунд, он отключится.

- Время таймера настраивается после его активации, сенсорами **+** и **-**. Диапазон установки времени – от 1 до 99 минут.
- Если касаться сенсора **+**, настройка начнется с 1 до 99.
- Если касаться сенсора **-**, настройка начинается с 30 до 1.
- Для быстрого изменения показаний таймера удерживайте сенсор **+** или **-**. Выбранный таймер отображается вместе с точечным индикатором на цифровом индикаторе соответствующей зоны нагрева.

**ВНИМАНИЕ**

Если Вы активировали несколько таймеров для разных зон нагрева, точечный индикатор цифрового индикатора настроек зоны нагрева с наименьшим временем таймера будет мигать. А на цифровом индикаторе настроек таймера будет отражаться значение таймера с наименьшим временем.

Все таймеры работают в режиме обратного отсчета. Время меньше 1 минуты на индикаторе таймера отображается в секундах. По истечении времени таймера включится звуковой сигнал. Управляемая зона нагрева отключится, на индикаторе таймера будут мигать символы «00». Звуковой сигнал можно отключить касанием к любому сенсору на панели управления, или звуковой сигнал отключится автоматически через две минуты.




**ВНИМАНИЕ**

**Кухонный таймер не управляет зонами нагрева и работает даже после выключения варочной поверхности.**

Кухонный таймер отключится, если варочная поверхность отключалась или «переключалась» к электрической сети.



**ВНИМАНИЕ**

**Если Вы хотите досрочно выключить таймер, нужно сенсором  установить значение его времени в «00».**



**К СВЕДЕНИЮ  
ПОКУПАТЕЛЯ**

### ***Защита от случайного включения***

Данная функция предназначена для предотвращения случайного включения варочной поверхности или отдельных ее зон нагрева и срабатывает при следующих обстоятельствах:

- в случае прикосновения и удержания любого сенсора/сенсоров более 10 секунд;
- в случае присутствия воды в зоне расположения панели управления (после удаления воды варочная поверхность доступна к использованию);
- если в течение 20 секунд после включения панели управления ни одна зона нагрева не активирована.

### ***Автоматическое отключение при перегреве***

Данная функция предназначена для защиты варочной поверхности от перегрева. Если зоны нагрева перегреваются или на протяжении длительного времени работают с одними и теми же температурными настройками, то варочная поверхность автоматически отключится. Зависимость времени работы до автоматического отключения варочной поверхности от значений мощности зон нагрева приведена в таблице.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время до автоматического отключения, часов	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5
Мощность зоны (зон) нагрева, %	3	6,5	11	15,6	19	31,8	45,1	64,5	100

Если температура варочной поверхности опустится до безопасного уровня, ее работу можно возобновить

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### Рекомендации по использованию посуды



#### ВНИМАНИЕ

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

- Используйте кухонную посуду с ровным и плоским 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 сковородок было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной по-

судой 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 зон нагрева***

Индикация	Применение
0	Выключено
1	Для размораживания масла и растапливания 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, жарки
8-9	Для сильного интенсивного поджаривания, быстрого нагрева и закипания

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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



**К СВЕДЕНИЮ  
ПОКУПАТЕЛЯ**

**Рамка варочной поверхности из нержавеющей стали или алюминия (только у некоторых моделей)**

Нержавеющая сталь или алюминий может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким содержанием кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется протереть рабочую поверхность губкой с большим количеством воды и специальными моющими средствами, а затем тщательно вытереть и высушить ее. Так же рекомендуется использовать специальные полироли.

### **Чистка поверхности**

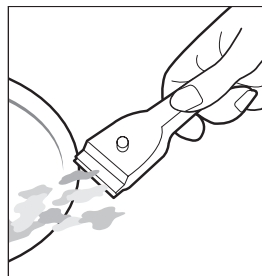
Перед использованием варочной поверхности, ее необходимо очистить влажной тряпкой или губкой от грязи и остатков пищи, жирных пятен. Регулярно очищайте поверхность губкой, смоченной в теплой воде с неагрессивным моющим средством. Должны использоваться только средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки жира специальным скребком. 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 любые абразивные препараты. Кроме того, не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.



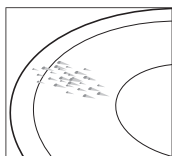
**ВНИМАНИЕ**

**Не очищайте варочную поверхность с помощью горячего пара, парогенераторов и подобных им устройств.**

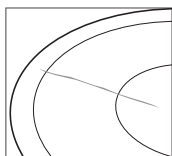


## **Возможные повреждения**

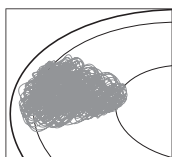
Эти повреждения не влияют на функционирование и прочность стеклокерамической поверхности, и безопасность ее эксплуатации. Они не являются причиной для обращения в сервисный центр, или торгующую организацию с требованием ремонта или замены изделия



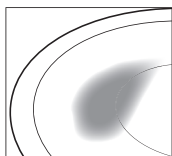
Неровности и лакуны из-за попадания на поверхность расплавленного сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины из-за неровного дна посуды, крупинки соли или 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 зоны нагрева. 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. На ней могут быть заметны мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность стеклокерамического покрытия варочной поверхности






**Для электрических варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной 600 мм, максимальный вес, распределенный на все четыре зоны нагрева, не должен превышать 25 кг. Не рекомендуется использование посуды объемом более 6 л даже на самой большой зоне нагрева.**

Помните, что все варочные поверхности ТМ PYRAMIDA предназначены только для приготовления на них пищи в домашних условиях и не являются оборудованием для профессионального приготовления пищи.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VCH 640/0 U	VCH 640/1 U
Номинальное напряжение	220-240 В ~, 50 Гц	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальный ток, А	27,27	28,18
Габаритные размеры, мм	580x510x49	580x510x49
Размеры встраивания, мм	560x490	560x490
Номинальная мощность, Вт	6000	6200
Вес, кг	7,8	8,3

## Время отклика сенсоров

Сенсор	Задержка при включении питания, с	Задержка при выключении питания, с
	0,5	1,0
	0,3	0,3
	0,3	0,3
Допуск времени отклика составляет +/- 100 мс.		

Потери электроэнергии в режиме ожидания (сенсорное управление в режиме ожидания, все индикаторы выключены) -  $\leq 0,5$  Вт.

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 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 данного оборудования.
- Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.
- Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных в таблицах 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 напряжение;
- Проверьте, не заблокирована ли панель управления;
- Проверьте, чтобы панель управления была чистой и сухой и на ней не находятся посторонние предметы.

Коды возможных неисправностей, отображаемые на индикаторах передних конфорок, представлены в таблице.

Код неисправности	Описание	Возможная причина неисправности	Устранение неисправности
ER03 (непрерывно)	Непрерывное прикосновение к сенсору; отключается через 10 с	Наличие воды или посторонних предметов на панели управления	Очистить поверхности в зоне панели управления
ER21 (мигает)	Отключение при перегреве электронных узлов	Высокая температура блока управления	Дайте остыть варочной поверхности
ER22 (мигает)	Обратитесь в сервисный центр		
U400 (мигает)	Обратитесь в сервисный центр		
ER36 (мигает)	Обратитесь в сервисный центр		
ER20 (мигает)	Обратитесь в сервисный центр		
ER40 (мигает)	Обратитесь в сервисный центр		

Если после проверки варочная поверхность не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию ТМ «Pyramida» и при звонке сообщите следующую информацию:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки и т.п.);
- неисправность;
- модель;

- серийный номер, указанный на информационной наклейке, расположенной снизу варочной поверхности.



**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.



**ua УВАГА!**

У зв'язку з тим, що після встановлення Вашої варильної поверхні в кухонні меблі, доступ до інформаційної етикетки, яка містить в собі важливу інформацію про модель, серійний номер та дату виготовлення, буде значно ускладнено, рекомендуємо Вам зберігати дану інструкцію впродовж всього часу користування варильною поверхнею. Якщо дублікат інформаційної етикетки входить до комплекту Вашої варильної поверхні окремо, рекомендуємо зберігати його разом з інструкцією впродовж всього часу користування варильною поверхнею.

**ru ВНИМАНИЕ!**

В связи с тем, что после установки Вашей варочной поверхности в кухонную мебель, доступ к информационной этикетке, которая содержит в себе важную информацию о модели, серийном номере и дате производства, будет значительно затруднен, рекомендуем Вам сохранять инструкцию на протяжении всего времени эксплуатации варочной поверхности. Если дубликат информационной этикетки входит в комплект Вашей варочной поверхности отдельно, рекомендуем сохранять его вместе с инструкцией на протяжении всего времени эксплуатации варочной поверхности.

Rating label

Rating address label

pyramida.ua  
pyramida-bt.ru  
pyramida.by  
pyramidatechnik.com/service

**pyramida**