



- ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

CFEA 642 B RUSTICO
CFEA 643 B

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>	23
<i>Обслуговування та догляд</i>	25
<i>Технічні характеристики</i>	28
<i>Гарантія</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 поверхнею. 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. Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою віддаленого управління.
11. 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 поверхнею.
12. Не тягніть 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).
13. 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.
14. 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.
15. Не торкайтеся варильної поверхні, якщо Ваші руки або ноги мокрі або вологі. Не користуйтеся варильною поверхнею босоніж.
16. Відповідно до загальних вимог Державної Пожежної служби не залишайте працюючу поверхню без нагляду.
17. Не дозволяйте дітям та особам, незнайомим з даною інструкцією, користуватися варильною поверхнею без Вашого нагляду.

18. Забороняється зміна конструкції варильної поверхні і її ремонт особами, не уповноваженими Виробником на обслуговування.
19. При використанні інших кухонних електроприладів поруч з варильною поверхнею, стежте, щоб їх кабелі живлення не доторкалися гарячих частин варильної поверхні.
20. Їдучи з дому на тривалий час, відключайте варильну поверхню від електричної мережі.
21. 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.
22. Намагайтесь розташовувати посуд так, щоб ручки посуду не перегрівалися, і щоб неможливо було перекинути посуд, випадково зачепивши його.
23. Ніколи не залишайте ввімкнені зони нагріву порожніми або з пустим посудом, тому що пустий посуд швидко нагрівається, і це може пошкодити і посуд і варильну поверхню.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. Під час роботи варильна поверхня сильно нагрівається. Остерігайтесь дотиків до зон нагріву. Діти молодше 8 років повинні знаходитись осторонь під безперервним наглядом.
28. Діти не повинні виконувати очищення або технічне обслуговування приладу без нагляду.
29. 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

Приготування їжі на варильних поверхнях з жиром або маслом може бути небезпечним і може призвести до пожежі.

Ніколи не намагайтеся гасити пожежу водою! Вимкніть варильну поверхню, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

Небезпека пожежі: не розміщувати предмети на варильній поверхні.



УВАГА

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

Інформація з транспортування



Обережно, крихке.



Необхідно берегти вантаж від вологи.



Дотримання вертикального положення при транспортуванні.



Не затискати.



Дотримуватись межі кількості ярусів на штабелі.



Особлива утилізація продукції.



Вторинна переробка упаковки.

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

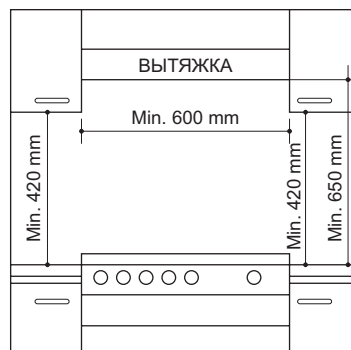
Дану варильну поверхню необхідно встановлювати на абсолютно рівну поверхню.

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

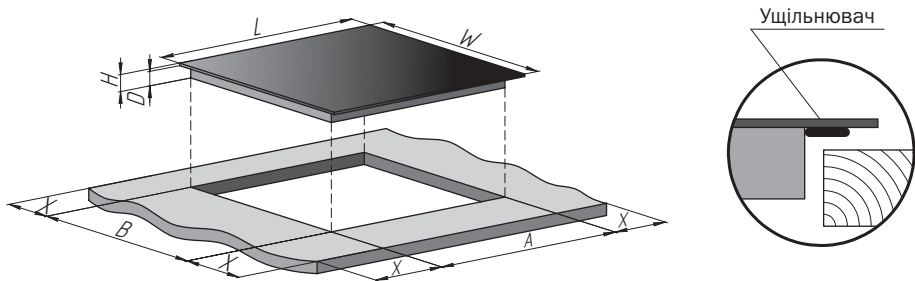
Для правильної установки необхідно дотримуватися таких запобіжних заходів:

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.



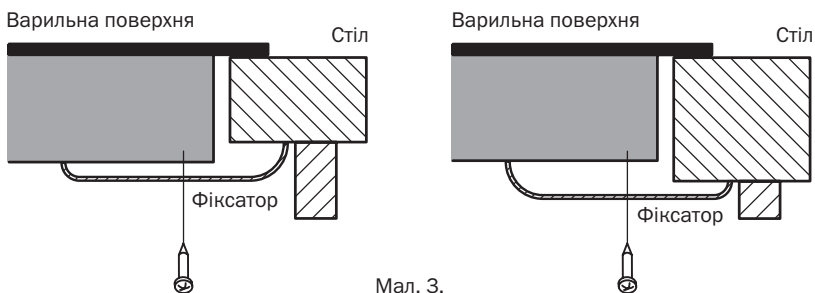
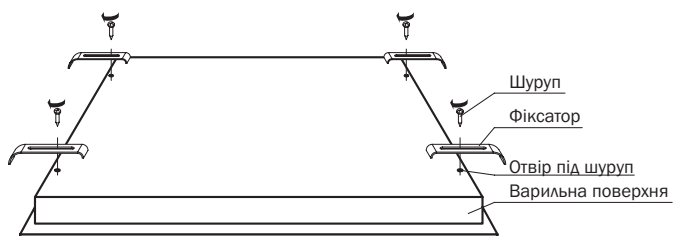
Мал. 1



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
CFEA 642 B RUSTICO	590	520	50	46	560	490	min 50
CFEA 643 B	590	520	50	46	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.



УВАГА

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.

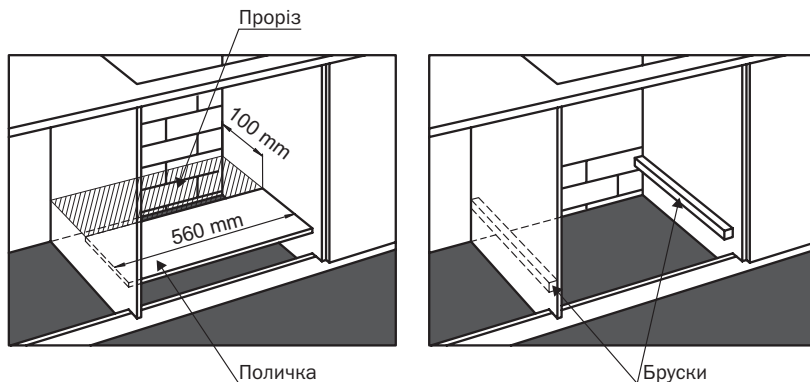
8. По контуру скла з нижньої сторони встановіть еластичну ущільнюючу стрічку.
9. Для захисту від вологи всі пропили в кухонній стільниці повинні бути оброблені спеціальним термостійким герметиком.



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.

10. 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.
11. 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.
12. 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»).



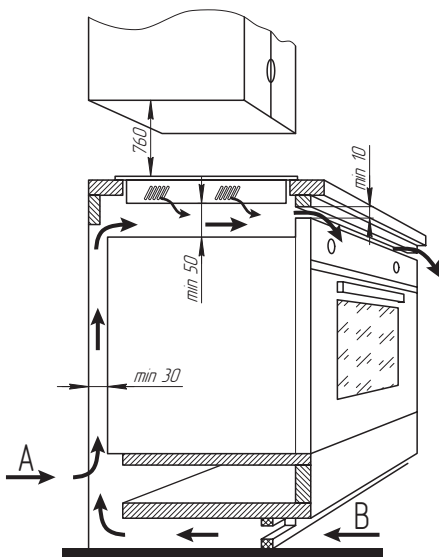
УВАГА

Мінімальна площа перерізу підводу повітря 180 см².



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 з обслуговування 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 менше 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:

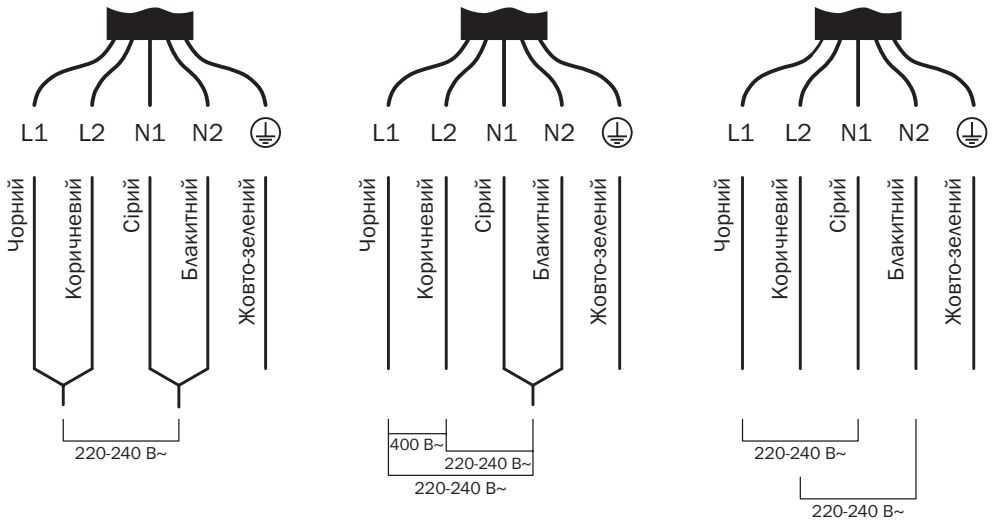
- кабель живлення, електропроводка і з'єднання проводів у вилці і розетці, запобіжники або пробки можуть витримати робоче навантаження (див. інформаційну таблицю);

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

Дроти в кабелі живлення мають колір, відповідно наступній схемі:

жовтозелений	- земля
синій	- нейтраль
сірий	- нейтраль
коричневий	- фаза
чорний	- фаза

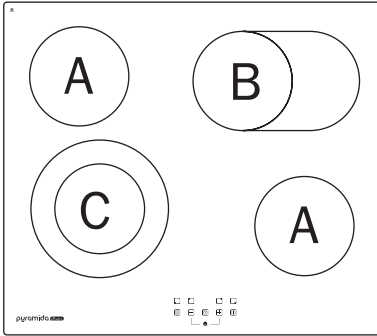
Схеми способів підключення варильної поверхні:



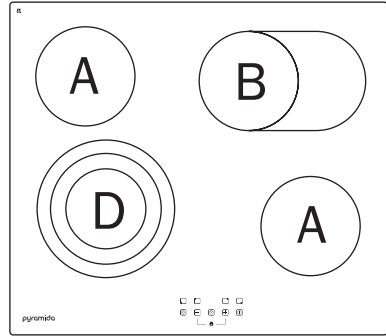
Варильна поверхня, підключена з порушенням вимог безпеки побутових приладів великої потужності, викладених у цій інструкції, є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров'ю і власності, якщо вона викликана недотриманням зазначених правил та норм установки електричних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



ОПИС



CFEA 642 B RUSTICO



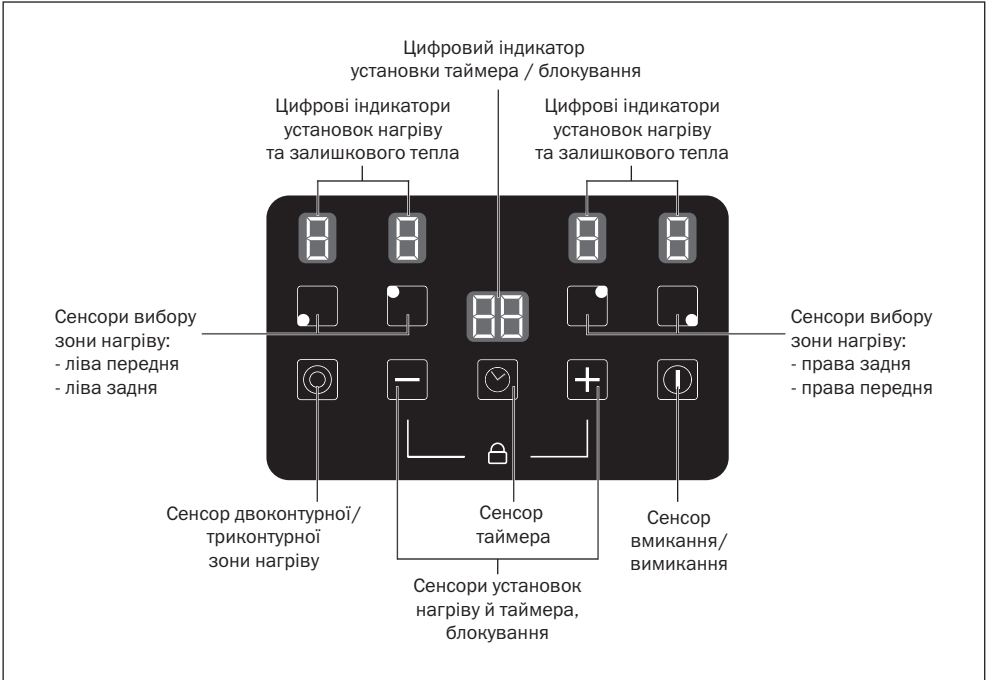
CFEA 643 B

- A – одноконтурна зона нагріву (1200 Вт)
- B – двоконтурна зона нагріву (1100/2000 Вт)
- C – двоконтурна зона нагріву (1000/2200 Вт)
- D – триконтурна зона нагріву (800/1600/2300 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

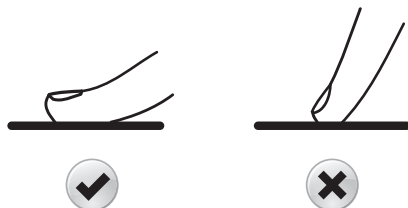


ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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 управління повинна бути сухою і чистою. Дотик до сенсора необхідно робити одним пальцем, повністю закриваючи піктограму, що позначає сенсор.

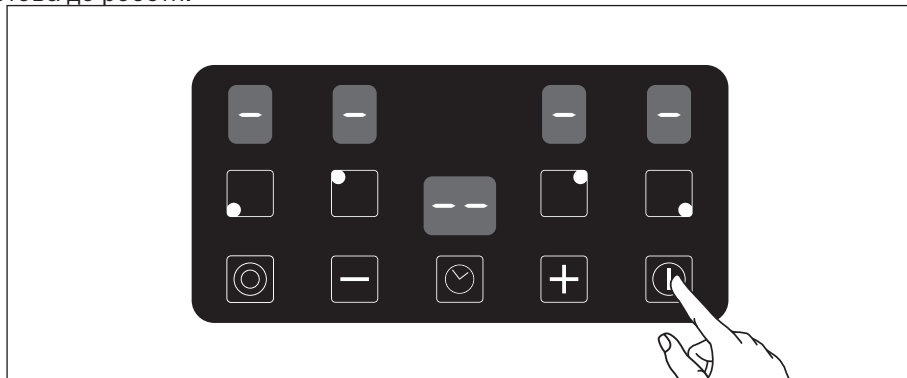


УВАГА

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

Ввімкнення склокерамічної варильної поверхні та активація панелі керування

Щоб ввімкнути варильну поверхню і активувати панель керування, доторкніться до сенсора **1**. Над сенсорами панелі керування загоряться індикатори, які підтверджують те, що панель керування активована, а варильна поверхня ввімкнена і готова до роботи.



- При ввімкненні варильної поверхні звучить короткий звуковий сигнал.
- При вимкненні варильної поверхні звучить довгий звуковий сигнал.
- Якщо Ви не скористалися панеллю керування протягом 1 хвилини, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

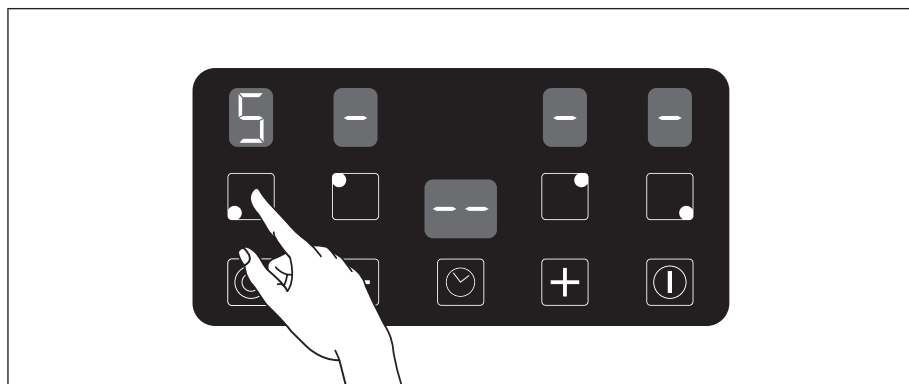
Зони нагріву

Кожна зона нагріву вмикається за допомогою відповідного сенсора.

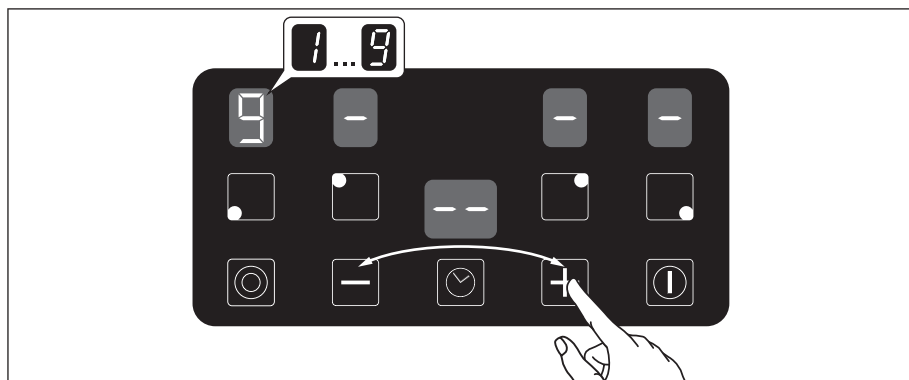


Наприклад: сенсор вмикає і контролює передню ліву зону нагріву, а сенсор вмикає і контролює задню праву зону нагріву.

Після ввімкнення варильної поверхні, доторкніться до сенсора відповідної, обраної Вами зони нагріву, щоб активувати (ввімкнути) і використовувати її для приготування. Цифровий індикатор установок нагріву і залишкового тепла, що знаходиться над сенсором, показує «5» (ступінь нагріву).



За допомогою сенсорів або відрегулюйте ступінь нагріву, яка потрібна для роботи, від min 1 до max 9.



Ступінь нагріву від 1 до 9 відображається на цифровому індикаторі установок нагріву і залишкового тепла, який знаходиться поряд з сенсором зони нагріву.



**ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**

Встановіть ступінь нагріву протягом 10 секунд з моменту активації зони нагріву, інакше варильна поверхня автоматично вимкнеться.

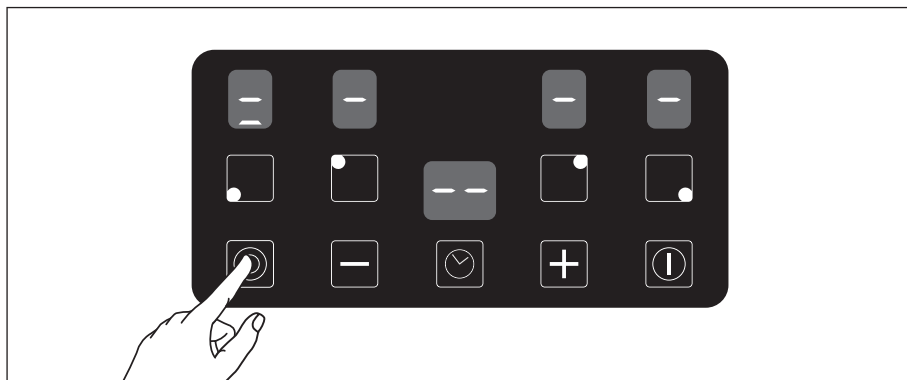
- Після першого дотику до сенсорів , , або ступінь нагріву встановлюється рівною «5».
- Для збільшення ступеня нагріву повторно торкайтеся до сенсора , а для зменшення ступеня нагріву повторно торкайтеся до сенсора .
- Кожен дотик до сенсорів або супроводжуватиметься звуковим сигналом.
- Для вимкнення зони нагріву, що працює зменшуйте ступінь нагріву до «0».

Двоконтурна / триконтурна зона нагріву

На деяких моделях склокерамічних варильних поверхонь є двоконтурні і триконтурні зони нагріву, що розширюються. Двоконтурні складаються з основної зони нагріву – маленького діаметру і додаткової зони нагріву – більшого діаметру. В триконтурних додатково присутня ще одна зона – середнього діаметру.

Щоб активувати додаткову зону нагріву, потрібно як описано вище, ввімкнути обрану двоконтурну зону нагріву, встановити ступінь її нагріву, а потім доторкнутися до сенсора , тим самим активувавши додаткову зону нагріву. Для активації триконтурної зони нагріву треба доторкнутись до сенсора ще раз.



При цьому на цифровому індикаторі двоконтурної зони нагріву по чергово будуть блимати: встановлене значення ступеню нагріву та символ . А для триконтурної зони нагріву будуть блимати: встановлене значення ступеню нагріву та символ .



- Якщо необхідно змінити потужність зони нагріву скористайтесь сенсорами та .
- Щоб вимкнути додаткову зону нагріву, активуйте її за допомогою сенсора вибору зони нагріву і доторкніться до сенсора до сенсора . При цьому додат-



кова зона нагріву великого діаметру вимкнеться, а основна зона нагріву маленького діаметра залишиться працюючою.

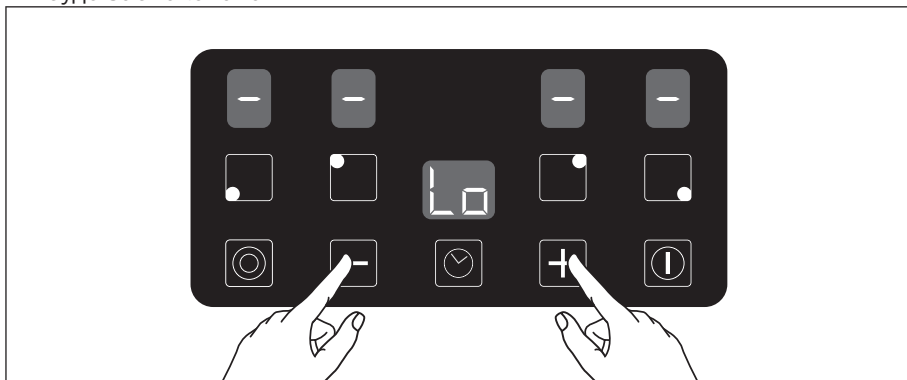
Вимкнення зон нагріву



Зони нагріву можуть бути вимкнені за допомогою сенсора , необхідно торкати-ся до сенсора, до тих пір, поки на цифровому індикаторі не відобразиться «0». Якщо працювали кілька зон нагріву, і Ви хочете вимкнути їх негайно і одночасно – вимкніть всю варильну поверхню за допомогою сенсора .

Блокування варильної поверхні

Функція блокування варильної поверхні забезпечує безпеку дітей (заблоковану варильну поверхню неможливо ввімкнути), а також дозволяє очищати, мити і протирати варильну поверхню в місці розташування панелі керування, не турбуючись про її випадкове ввімкнення.

Для блокування варильної поверхні одночасно доторкніться і утримуйте сенсори  та , загориться індикатор блокування варильної поверхні «Lo», і панель керування буде заблокована.



- Щоб зняти блокування, одночасно доторкніться і утримуйте сенсори  та  більше 3 секунд, індикатор покаже попереднє значення «--», а панель керування буде знову розблокована.

Таймер (автоматичне вимкнення і подача звукового сигналу)

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



УВАГА

Також можливо використовувати таймер для подачі тільки звукового сигналу через певний час, без вимкнення зон нагріву. Цей «кухонний таймер» дуже зручний для контролю часу приготування за допомогою інших кухонних приладів, не об'єднаних таймером.

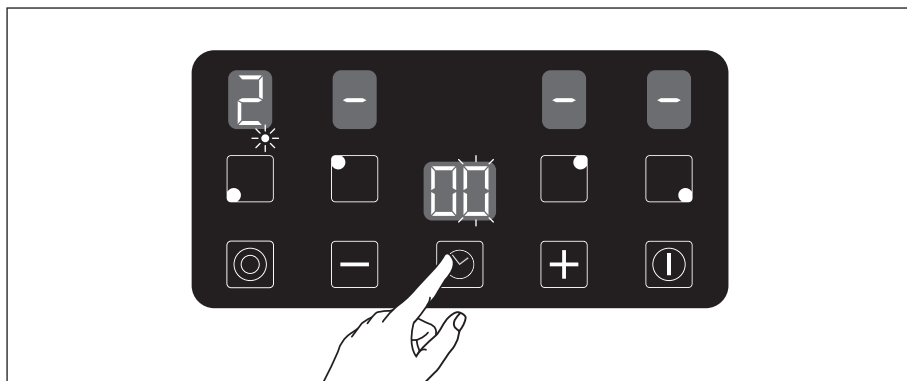
Таймер автоматичного вимкнення.

Щоб використовувати функцію **таймер автоматичного вимкнення** активуйте одну із зон нагріву і встановіть необхідний рівень ступеня нагріву, дотримуючись рекомендацій наведених вище.

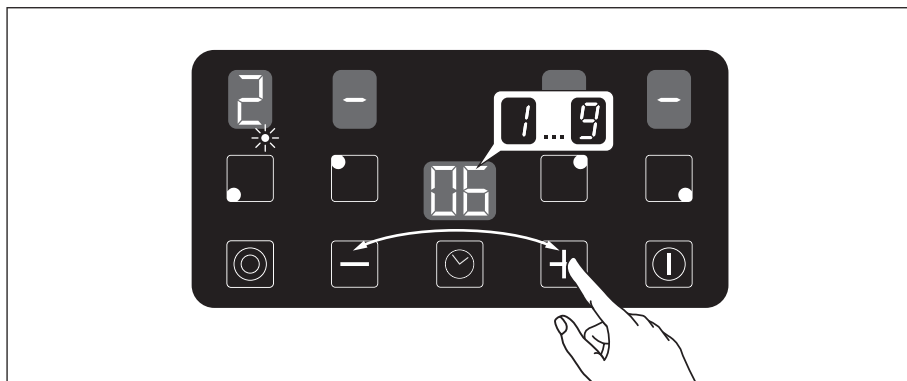
Знову активуйте обрану зону нагріву.

Поки цифровий індикатор біля даної зони нагріву блимає, доторкніться до сенсора ☒. На цифровому індикаторі **установки таймера / блокування** засвітяться час вимкнення «00» хвилин, і буде блимати значення «0» (правий розряд на цифровому індикаторі установок таймера).

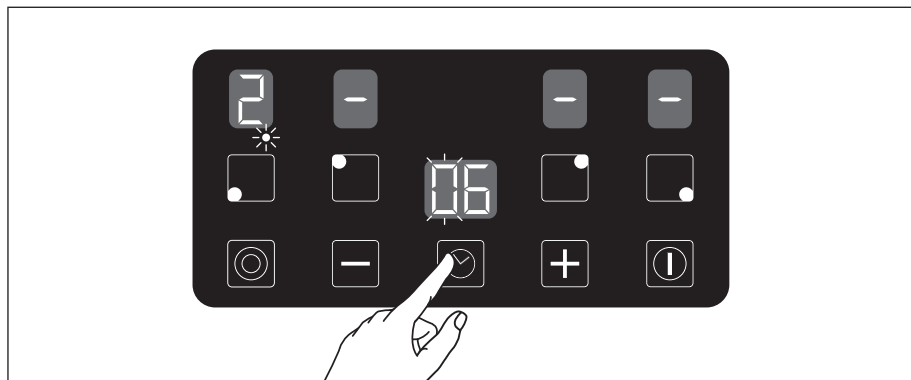
Під цифровим індикатором вибору зони нагріву заблимає точковий індикатор. Він показує, для якої саме зони нагріву ви активували функцію **таймер автоматичного вимкнення**.



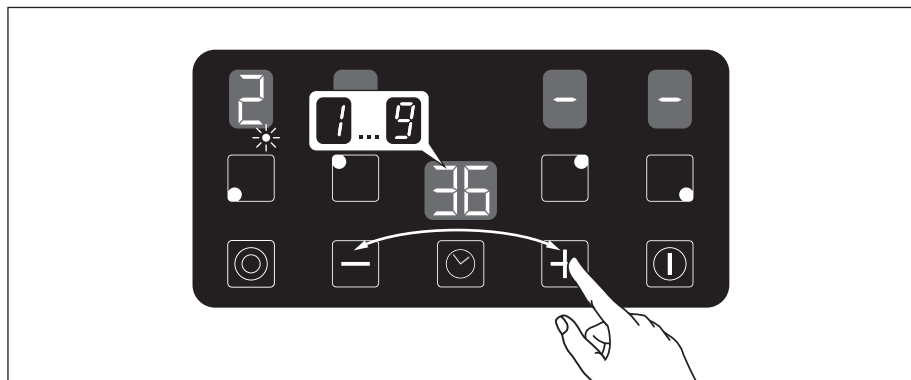
За допомогою сенсорів **+** та **-** Ви можете встановити значення для правого розряду таймера (хвилини).



Доторкніться до сенсора ☒ ще раз. Заблмати значення «0» (лівий розряд на цифровому індикаторі установок таймера).



За допомогою сенсорів **+** та **-** Ви можете встановити значення для лівого розряду таймера (десятки хвилин).



Час, що залишився до автоматичного вимкнення буде відображатися на цифровому індикаторі таймера, а його значення ще 5 секунд буде блимати.

- Після закінчення заданого Вами часу, працююча зона нагріву вимкнеться, а варильна поверхня подасть одноразовий звуковий сигнал що підтверджує вимкнення.



УВАГА

Якщо ви хочете використовувати функцію **таймер автоматичного вимкнення** для декількох зон нагріву, то повторіть дії, описані вище спочатку для однієї зони, а потім для другої, третьої або четвертої зони нагріву.





УВАГА

Коли функція **таймер автоматичного вимкнення** встановлена на декількох зонах нагріву одночасно, на цифровому індикаторі таймера буде показано самий короткий час вимкнення однієї з працюючих зон нагріву.
















А після її вимкнення, першої з них, найменший час до вимикання наступної зони.

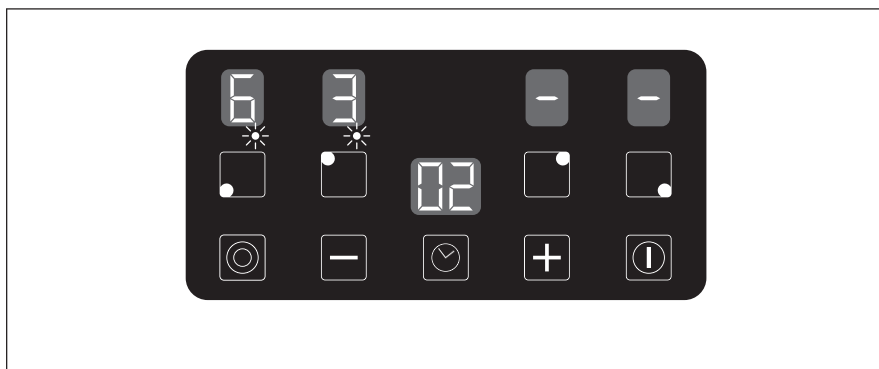
- По закінченні часу, зони нагріву вимкнуться по черзі і після кожного вимкнення пролунає одноразовий звуковий сигнал.

Скасувати **таймер автоматичного вимкнення** можна активувавши панель керування і обнуливши значення часу для кожної із зон нагріву за допомогою сенсора . Потім потрібно вимкнути варильну поверхню.

 **ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**

Приклад установки **таймера автоматичного вимкнення** на декількох зонах нагріву:

1. Ввімкніть варильну поверхню.
2. Активуйте зону нагріву 1 (). Встановіть ступінь нагріву за допомогою  або . Поки блимає значення ступені нагріву даної зони, доторкніться до сенсора  і встановіть час автоматичного вимкнення за допомогою сенсорів  та  (наприклад 2 хвилини).
3. Активуйте зону нагріву 2 (). Встановіть ступінь нагріву за допомогою  або . Поки блимає значення ступені нагріву даної зони, доторкніться до сенсора  і встановіть час автоматичного вимкнення за допомогою сенсорів  та  (наприклад 4 хвилини).
На цифровому індикаторі спочатку буде показано більш короткий часовий інтервал, що залишився до вимикання зони 1, а після її вимкнення час, що залишився до вимикання зони 2.
4. Якщо Ви хочете змінити час приготування, що залишився, встановлений раніше для однієї з зон нагріву, необхідно активувати вибрану зону нагріву доторкнувшись до відповідного сенсору. І поки блимає значення ступені нагріву даної зони доторкнутися до сенсора . Висвітлиться поточне значення таймера. Тепер за допомогою сенсорів  та  можна змінити час автоматичного вимкнення як описано вище.



«Кухонний таймер» – подача звукового сигналу.

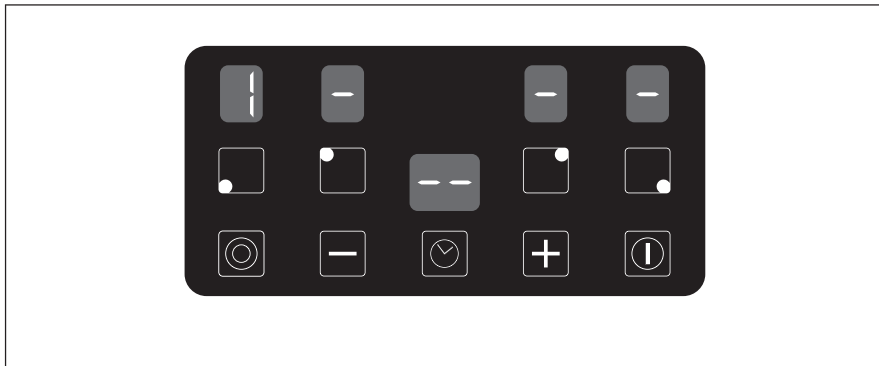
Якщо ви хочете використовувати функцію «кухонний таймер» для контролю часу приготування за допомогою інших кухонних приладів, не обладнаних таймером.






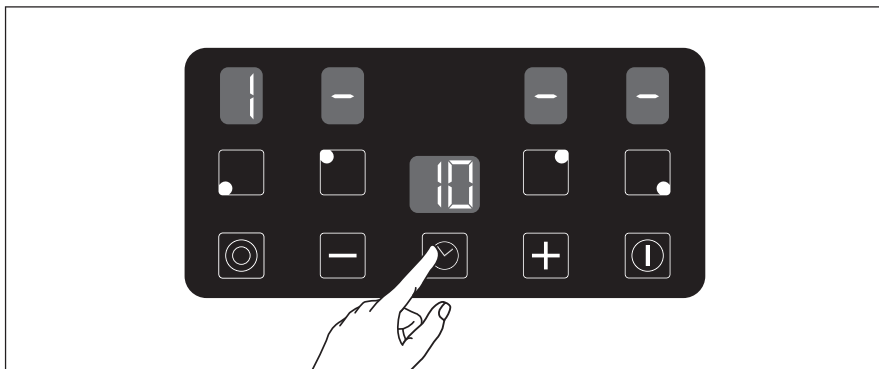
УВАГА

Кухонний таймер можливо встановити лише на працюючій варильній поверхні.




Вам потрібно активувати будь-яку зону нагріву і вибрати ступінь нагріву.



Коли перестане блимати значення ступеня нагріву, доторкніться до сенсора , і за допомогою сенсорів  та  встановіть час подачі звукового сигналу, аналогічно до встановлення таймера автоматичного вимкнення.



Час, що залишився до подачі звукового сигналу буде відображатися на цифровому індикаторі таймера, і відраховуватися у зворотний бік до тих пір, поки не досягне значення «0».

- Після закінчення вставленого Вами часу варильна поверхня буде подавати звуковий сигнал, що підтверджує спрацьовування «кухонного таймера».
- Доторкніться до сенсора , тим самим вимкнувши звуковий сигнал.
- Час встановлюється за допомогою сенсорів  та .

Зміна ступеня нагріву.

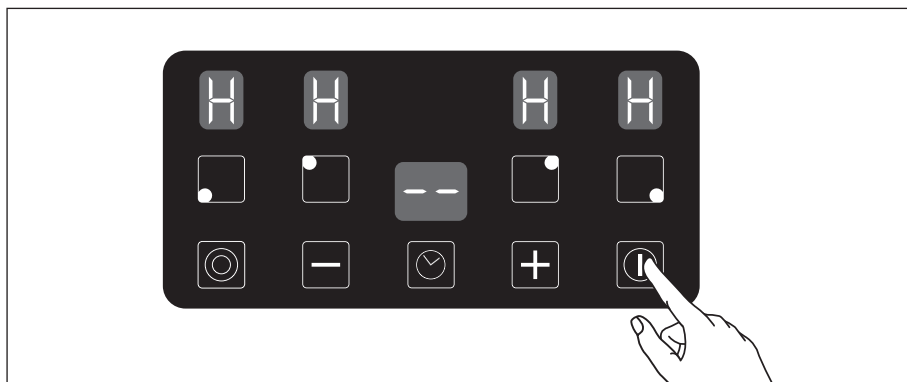
Під час роботи запрограмованих на автоматичне вимкнення зон нагріву, Ви можете змінити ступінь нагріву працюючої зони.

Для цього необхідно активувати запрограмовану раніше зону нагріву і за допомогою **+** або **-** змінити ступінь нагріву.

Налаштування таймера залишаться незмінними.

Індикатори залишкового тепла

Кожна зона нагріву має відповідний цифровий індикатор установок нагріву, який показує встановлену ступінь нагріву працюючої зони, а при вимкненні служить індикатором залишкового тепла.



- Після того, як зона вимкнена на її цифровому індикаторі загоряється символ **H** (HOT – гарячий). Це попередження, про те, що зона нагріву все ще гаряча.
- Індикатор згасне тільки тоді, коли температура зони нагріву перестане бути небезпечною (стане нижче 60 °C).

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, то варильна поверхня автоматично вимкнеться. Залежність часу роботи до автоматичного вимкнення варильної поверхні від ступенів нагріву зон нагріву наведена в таблиці.

Значення потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час до автоматичного вимкнення, години	8	8	8	4	4	4	2	2	2

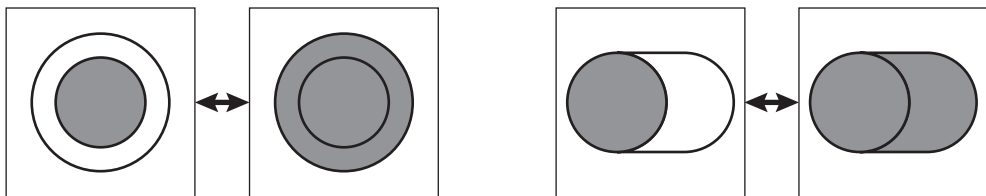
Якщо температура варильної поверхні знизиться до безпечного рівня, то її роботу можна відновити.

Зони нагріву (конфорки, нагрівальні елементи)

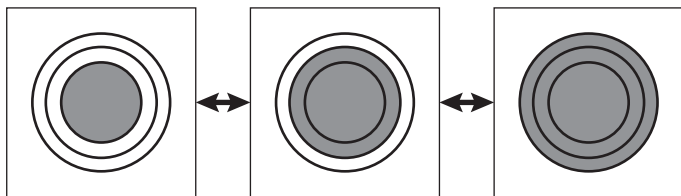
Опис нагрівальних елементів.

Стандартний одноконтурний нагрівальний елемент являє собою кругову спіраль, встановлену в спеціальну термостійку плиту. До максимальної температури нагріваються протягом 15-20 секунд. Має форму круга. Може відрізнятися діаметром і потужністю.

Двоконтурний нагрівальний елемент має додаткову зону нагрівання і змінний розмір: з меншого на більший.



Триконтурний нагрівальний елемент має додатково дві зони нагрівання і змінний розмір: з меншого на середній, а потім на більший.



ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Рекомендації щодо використання посуду



УВАГА

Для досягнення найкращих результатів при використанні склокерамічної варильної поверхні дотримуйтеся 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 увігнутим) дном неприпустимо.



- Використовуйте кухонний посуд достатнього діаметру: щоб він повністю закривав зону нагріву. Крім того, розташуйте посуд точно над обраною зоною нагріву, що сприяє найбільш ефективному використанню тепла.



- Завжди перевіряйте, щоб дно каструль і сковорідок 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	Приготування
0	Вимкнено
1	Для розморожування масла та плавлення шоколаду, підтримки в теплому 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 рівнем кальцію, або при використанні миючих засобів, що містять фосфор. Рекомендується протерти робочу поверхню губкою змоченою у воді та спеціальними миючими засобами, а потім ретельно витерти і висушити її. 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.

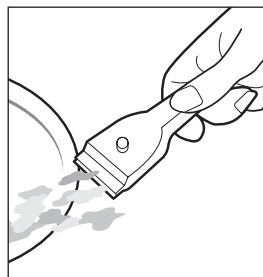
Очищайте поверхню поки вона ще тепла, використовуючи відповідний засіб для чищення і паперові рушники, потім протріть її по черзі вологою та сухою тканиною.



УВАГА

Алюмінієва фольга, пластмаса, синтетичні матеріали, цукор або продукти з високим його змістом, плавляться на кухонній поверхні і повинні бути негайно вилучені 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.

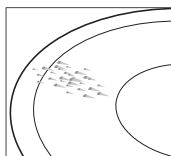


УВАГА

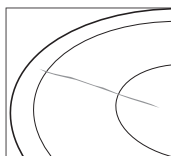
Не очищайте варильну поверхню за допомогою гарячої пари, парогенераторами та подібними пристроями.

Можливі uszkodження

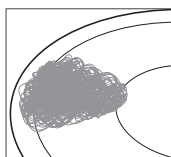
Ці пошкодження не впливають ні на функціонування, ні на міцність склокераміки. Вони не є причиною для звернення до сервісного центру, або торгової організації з вимогою ремонту або заміни виробу



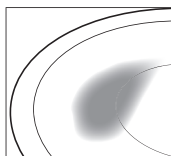
Нерівності і лакуни через попадання на поверхню цукру, що розплавився або продуктів з високим вмістом цукру.



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 свічення 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 робить впливу 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. Так як ця поверхня плоска, як скло, то на ній помітні навіть найдрібніші бульбашки повітря діаметром менше 1 мм, які жодною мірою не впливають на функції і довговічність склокерамічного покриття варильної поверхні.
- Не повинні використовуватися 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 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	CFEA 642 B RUSTICO	CFEA 643 B
Номинальна напруга	220-240 В ~, 50 Гц	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальний струм, А	30	30,46
Габаритні розміри, мм	590x520x50	590x520x50
Розміри вбудовування, мм	560x490	560x490
Номинальна потужність, Вт	6600	6700
Вага, кг	8,3	8,3

За типом захисту від ураження електричним струмом виріб відноситься до приладів І 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.

- 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.



076

Даний виріб відповідає вимоги наступних технічних регламентів: ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT), ДСТУ IEC 61000-3-2:2008 (IEC 61000-3-2:2005, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, IDT).

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту що обмежує використання деяких небезпечних речовин в електронному обладнанні.



Представлена продукція ТМ PYRAMIDA відповідає вимогам ТР ТЗ 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», ТР ТЗ 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів».

Інформація по зберіганню

Зберігати виріб необхідно у вентилязованому приміщенні при температурі від 0 °С до +40 °С і відносній вологості повітря не більше 80% (при температурі +25 °С) в упаковці виробника.

Дата виготовлення та серійний номер вказані на виробі та упаковці.

ГАРАНТІЯ

Ми надаємо гарантію на дані електричні варильні поверхні строком на 3 роки* з дня їх купівлі. Якщо Ви користувалися виробом згідно даної інструкції, але поломка все ж сталася, зверніться до найближчого сервісного центру.

Якщо при використанні варильної поверхні виникли проблеми, перед тим як звернутись до сервісного центру, перевірте наступне:

1. Чи підключений кабель живлення до мережі 220 В (50 Гц).
2. Перевірте, чи не заблокована панель керування.
3. Перевірте, щоб панель керування була чистою та сухою і на ній не знаходяться сторонні предмети.
4. Стан аварійних автоматичних вимикачів (запобіжників) системи електроживлення приміщення.

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 табличці, розташованій на нижній або бічній поверхні 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.

* Якщо в країні, де реалізується дана продукція ТМ PYRAMIDA, законодавчо встановлені гарантійні терміни більшого строку, ніж зазначені у даній інструкції, гарантійному талоні або на інформаційній етикетці, Виробник встановлює гарантійний строк у відповідності до Законодавства країни, де реалізується дана продукція ТМ PYRAMIDA.

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>	53
<i>Обслуживание и уход</i>	55
<i>Технические характеристики.</i>	58
<i>Гарантия.</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 кабеля 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. Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой удаленного управления.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед чисткой, мытьем или другими операциями по профилактике варочной поверхности.
12. 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).
13. 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.
14. 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.
15. Не касайтесь варочной поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или влажные. Не пользуйтесь варочной поверхностью босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.

17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться варочной поверхностью без Вашего присмотра.
18. Запрещается изменение конструкции варочной поверхности и ремонт лицами, не уполномоченными Производителем или его представителем.
19. При использовании других кухонных электроприборов рядом с варочной поверхностью следите за тем, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей варочной поверхности.
20. Уезжая из дома на длительное время, отключайте варочную поверхность от электросети.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин, аэрозоли и т.п.) рядом с работающей варочной поверхностью.
22. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ее ручки не перегревались, и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев ее.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. Во время работы варочная поверхность сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к зонам нагрева. Дети младше 8 лет должны находиться в стороне под непрерывным наблюдением.
28. Дети не должны выполнять очистку или техническое обслуживание прибора без присмотра.
29. Если ваша варочная поверхность не работает или работает не правильно, а так же, если на ней появились следы механических повреждений (сколы или

трещины на стекле):

- выключите варочную поверхность;
- отключите ее от источника электропитания;
- сообщите о поломке в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).



Приготовление пищи на варочных поверхностях с жиром или маслом может быть опасным и может привести к пожару.

Никогда не пытайтесь тушить пожар водой! Выключите варочную поверхность, а затем накройте пламя крышкой или противопожарной одеялом.

Опасность пожара: не размещать предметы на варочной поверхности.



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

Информация по транспортировке



Осторожно, хрупкое.



Необходимо беречь груз от влаги.



Соблюдение вертикального положения при транспортировке.



Не зажимать.



Соблюдать предел количества ярусов на штабеле.



Особая утилизация продукции.



Вторичная переработка упаковки.

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 повредить 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

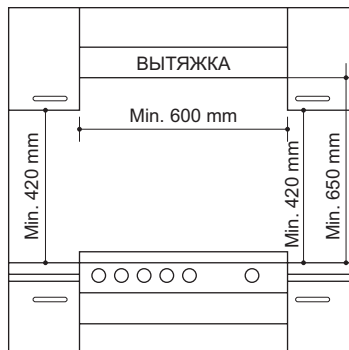
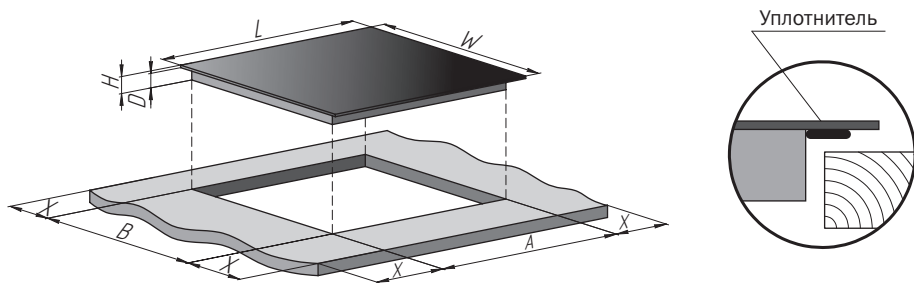


Рис. 1



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
CFEA 642 B RUSTICO	590	520	50	46	560	490	min 50
CFEA 643 B	590	520	50	46	560	490	min 50

Рис. 2

должны соответствовать размерам, указанным на 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.

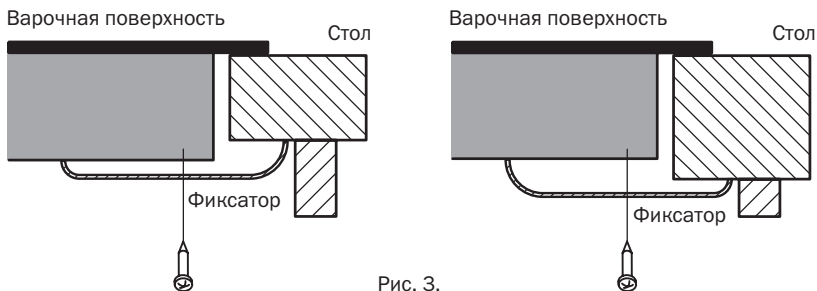
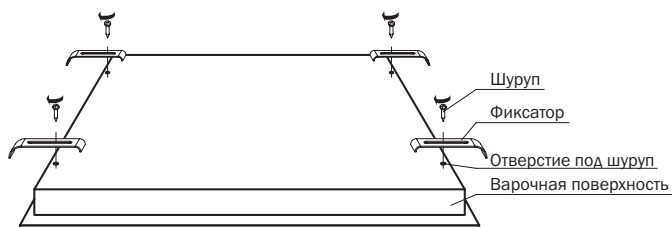


Рис. 3.



ВНИМАНИЕ

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 стекла с нижней стороны 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 отверстиях. 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.

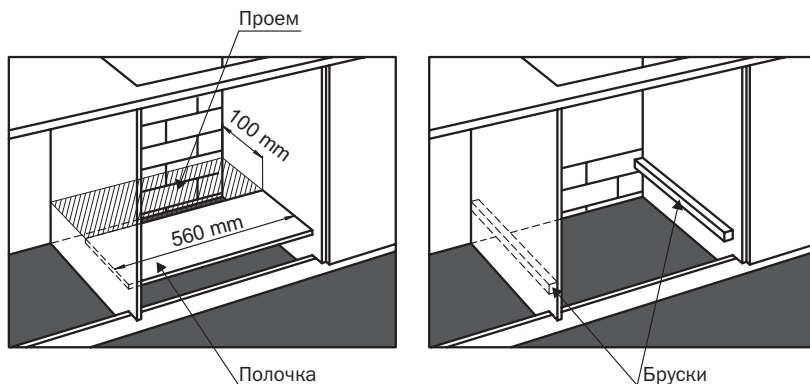


Рис. 4

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 см²



Под варочной поверхностью нельзя устанавливать выдвижные ящики.

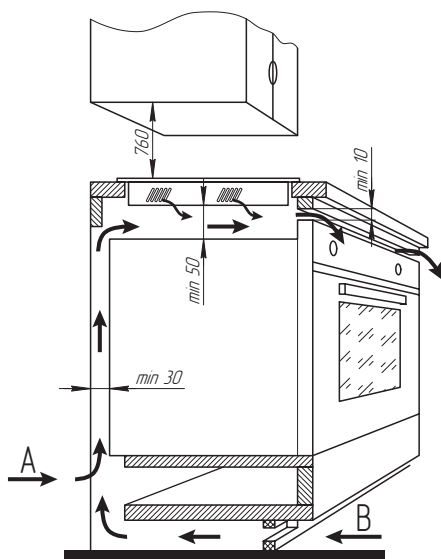


Рис. 5

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°C комнатную температуру.

Перед подсоединением кабеля к сети убедитесь в том, что:

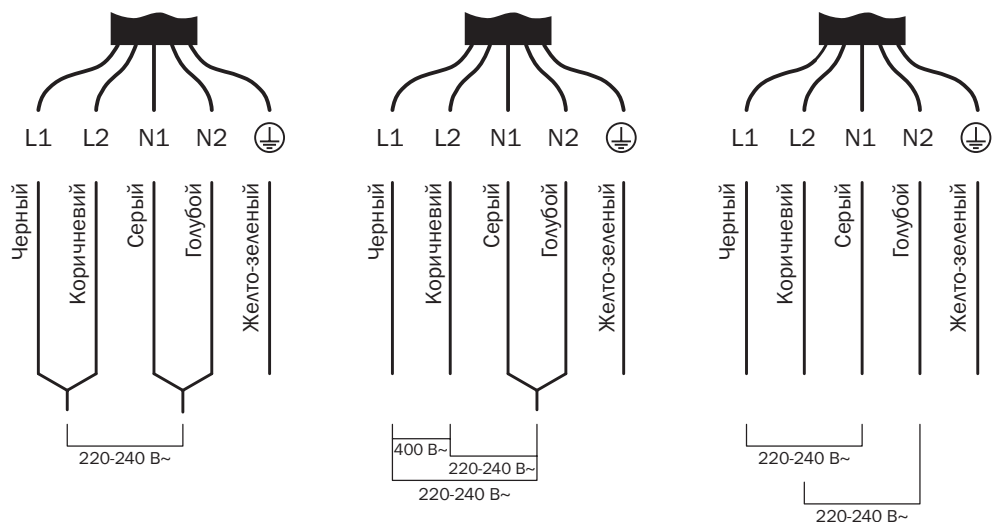
- питающий кабель, электропроводка, соединения проводов в вилке и розетке, предохранители (пробки) выдержат рабочую нагрузку;

- варочная поверхность надежно заземлена в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Провода имеют следующую цветовую маркировку:

- | | |
|---------------|--------------|
| зелено-желтый | – заземление |
| голубой | – нейтраль |
| серый | – нейтраль |
| коричневый | – фаза |
| черный | – фаза |

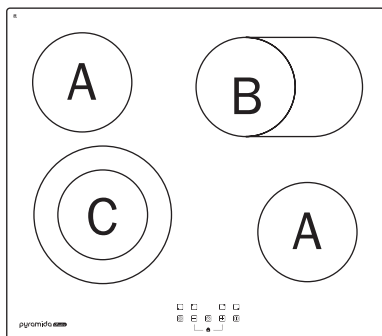
Схемы способов подключения варочной поверхности:



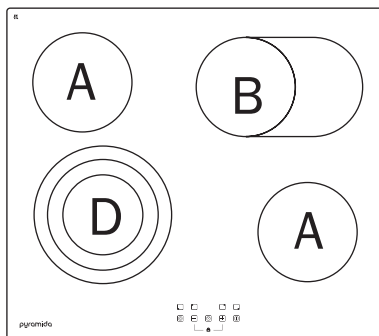
Варочная поверхность, подключенная с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасной! Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки



ОПИСАНИЕ



CFEA 642 B RUSTICO



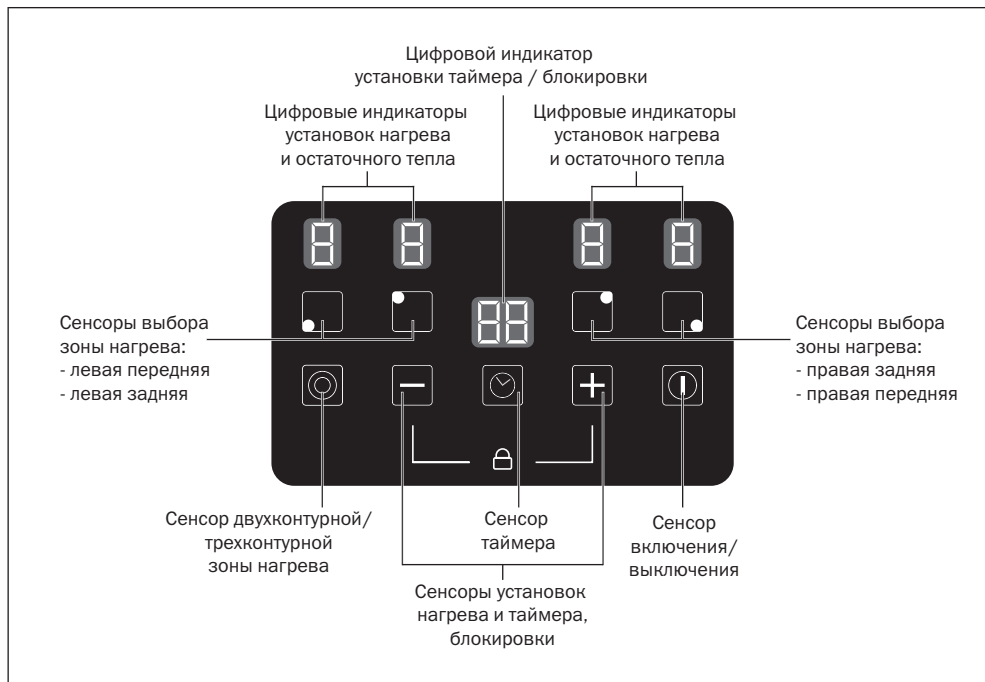
CFEA 643 B

- A – одноконтурная зона нагрева (1200 Вт)
- B – двухконтурная зона нагрева (1100/2000 Вт)
- C – двухконтурная зона нагрева (1000/2200 Вт)
- D – трехконтурная зона нагрева (800/1600/2300 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

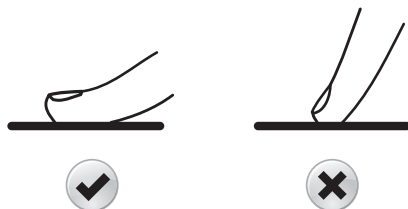


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсоры

Управление стеклокерамической варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорной панели управления.

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

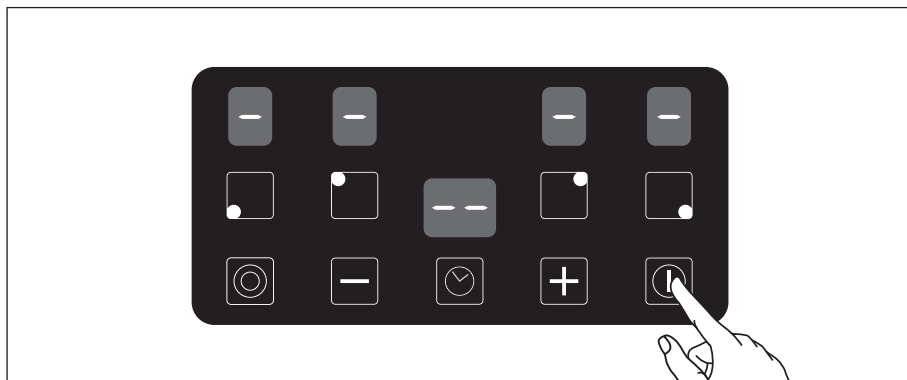


ВНИМАНИЕ

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

Включение стеклокерамической варочной поверхности и активация панели управления

Чтобы включить варочную поверхность и активировать панель управления, прикоснитесь к сенсору **1**. Над сенсорами панели управления загорятся индикаторы, подтверждающие то, что панель управления активирована, а варочная поверхность включена и готова к работе.





- При включении варочной поверхности звучит короткий звуковой сигнал.
- При выключении варочной поверхности звучит длинный звуковой сигнал.
- Если Вы не воспользовались панелью управления в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится.

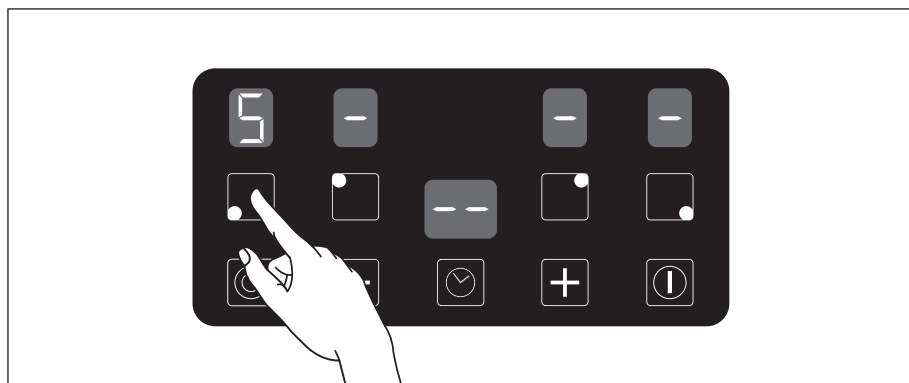
Зоны нагрева



Каждая зона нагрева включается с помощью соответствующего сенсора.

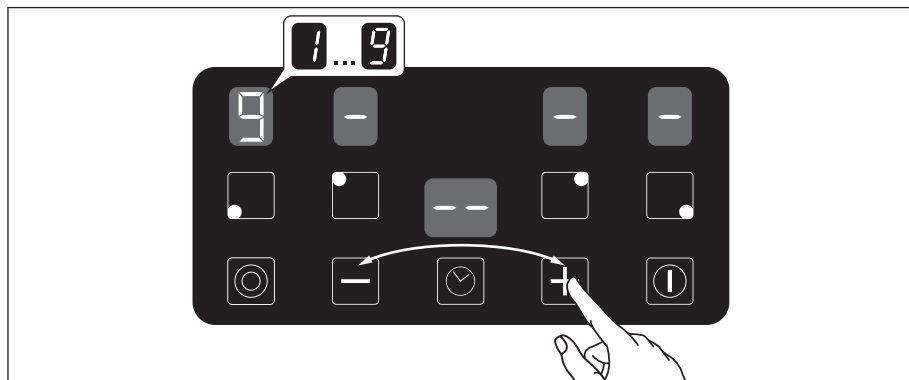


На пример: сенсор  включает и контролирует переднюю левую зону нагрева, а сенсор  включает и контролирует заднюю правую зону нагрева.

После включения варочной поверхности, прикоснитесь к сенсору соответствующей, выбранной Вами зоны нагрева, чтобы активировать (включить) и использовать ее для приготовления. Цифровой индикатор установок нагрева и остаточного тепла, который находится над сенсором, показывает «5» (степень нагрева).











С помощью сенсоров  или  отрегулируйте степень нагрева, которая нужна для работы, от min 1 до max 9.



Степень нагрева от 1 до 9 отображается на цифровом индикаторе установок нагрева и остаточного тепла, который находится рядом с сенсором зоны нагрева.



**К СВЕДЕНИЮ
ПОКУПАТЕЛЯ**



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

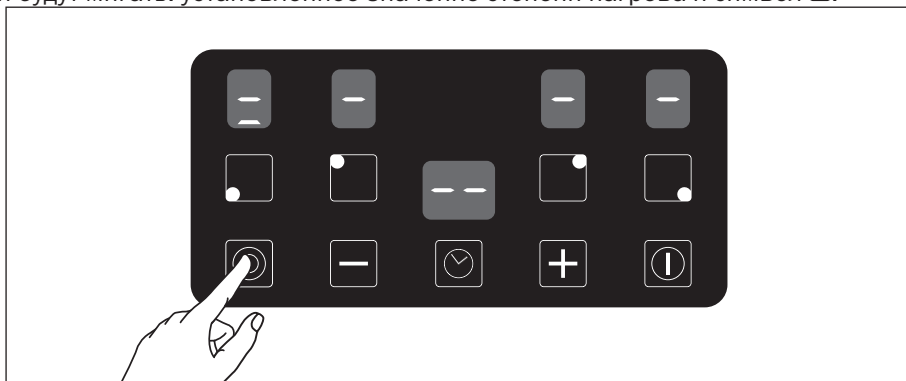
- После первого прикосновения к сенсорам , ,  или  степень нагрева устанавливается равной «5».
- Для увеличения степени нагрева повторно прикасайтесь к сенсору , а для уменьшения степени нагрева повторно прикасайтесь к сенсору .
- Каждое прикосновение к сенсорам  или  будет сопровождаться звуковым сигналом.
- Для выключения работающей зоны нагрева уменьшите степень нагрева до «0».




Двухконтурная / трехконтурная зона нагрева

На некоторых моделях стеклокерамических варочных поверхностей есть двухконтурные и трехконтурные расширяющиеся зоны нагрева. Двухконтурные состоят из основной зоны нагрева – маленького диаметра и дополнительной зоны нагрева – большего диаметра. В трехконтурных дополнительно присутствует еще одна зона – среднего диаметра.

Чтобы активировать дополнительную зону нагрева, нужно как описано выше, включить выбранную двухконтурную зону нагрева, установить степень ее нагрева, а затем прикоснуться к сенсору , тем самым активировав и дополнительную зону нагрева. Для активации трехконтурной зоны нагрева необходимо прикоснуться к сенсору  еще раз.



При этом на цифровом индикаторе двухконтурной зоны нагрева поочередно будут мигать: установленное значение степени нагрева и символ . А для трехконтурной будут мигать: установленное значение степени нагрева и символ .



- Если необходимо изменить мощность зоны нагрева воспользуйтесь сенсорами  и .
- Чтобы выключить дополнительную зону нагрева, активируйте ее с помощью сенсора выбора зоны нагрева и прикоснитесь к сенсору . При этом допо-

лнительная зона нагрева большого диаметра выключится, а основная зона нагрева маленького диаметра останется работающей.

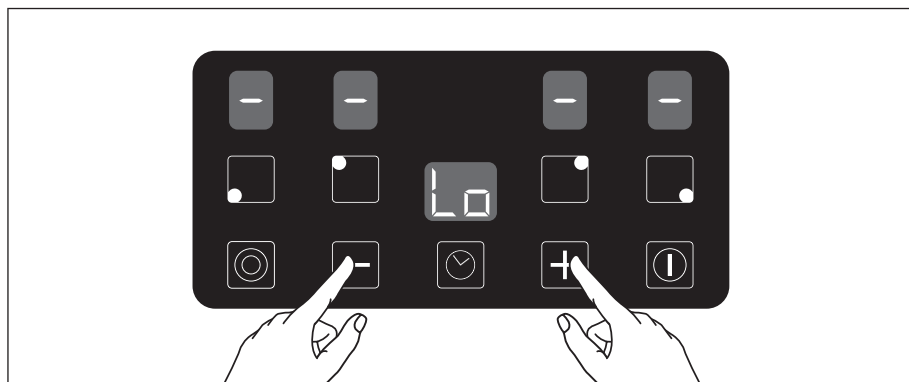
Выключение зон нагрева



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



Блокировка варочной поверхности

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

Для блокировки варочной поверхности одновременно прикоснитесь и удержи-



вайте сенсоры  и , загорится индикатор блокировки варочной поверхности «Lo», и панель управления будет заблокирована.

- Чтобы снять блокировку, одновременно прикоснитесь и удерживайте сенсоры  и  более 3 секунд, индикатор покажет предыдущее значение «---», а панель управления будет опять разблокирована.

Таймер (автоматическое отключение и подача звукового сигнала)

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).



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

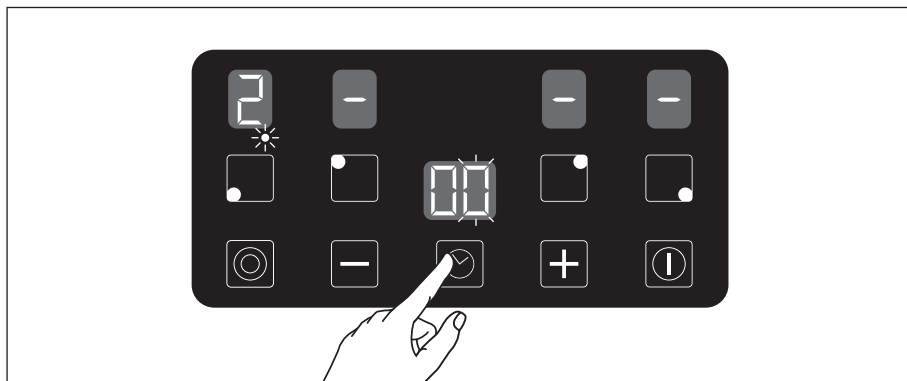
Таймер автоматического отключения.

Чтобы использовать функцию **таймер автоматического отключения** активируйте одну из зон нагрева и установите необходимый уровень степени нагрева, следуя рекомендациям приведенным выше.

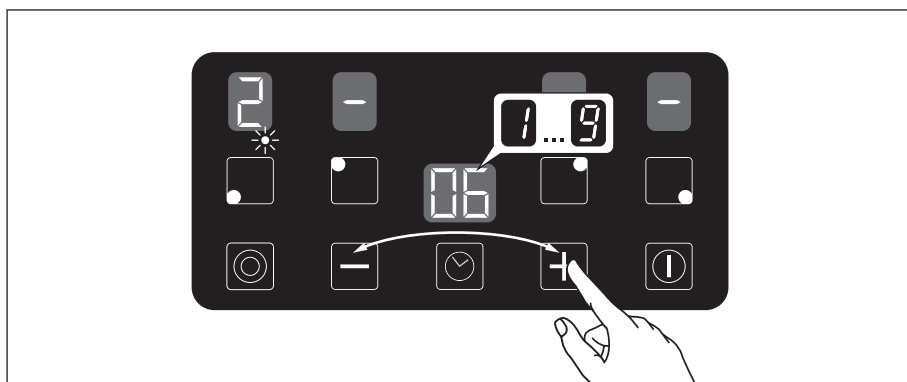
Вновь активируйте выбранную зону нагрева.

Пока цифровой индикатор возле выбранной зоны нагрева мигает, прикоснитесь к сенсору ☑. На цифровом индикаторе **установки таймера/блокировки** высветится время отключения «00» минут, и будет мигать значение «0» (правый разряд на цифровом индикаторе установок таймера).

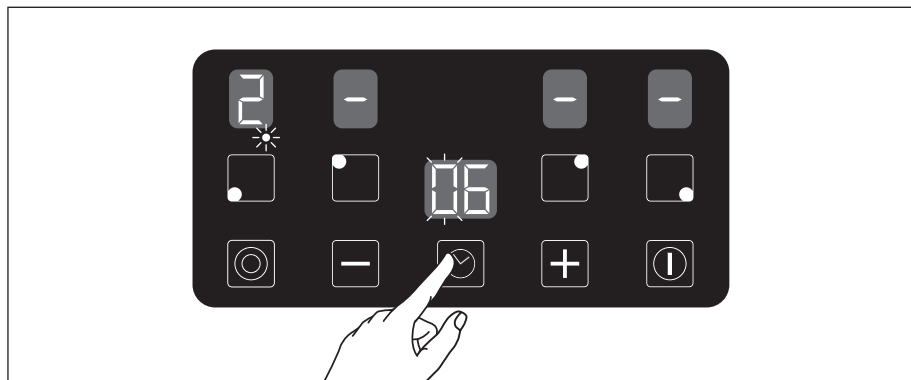
Под цифровым индикатором выбора зоны нагрева замигает точечный индикатор. Он показывает, для какой именно зоны нагрева вы активировали функцию **таймер автоматического отключения**.



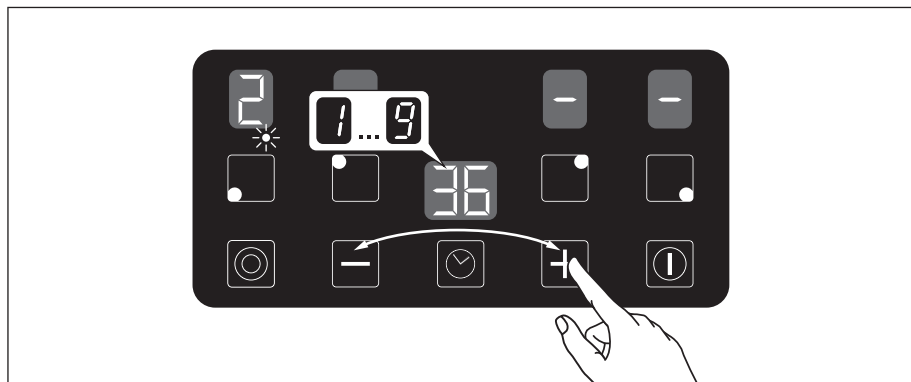
С помощью сенсоров **+** и **-** Вы можете установить значение для правого разряда таймера (минуты).



Прикоснитесь к сенсору ☑ еще раз. Замигает значение «0» (левый разряд на цифровом индикаторе установок таймера).



С помощью сенсоров **+** и **-** Вы можете установить значение для левого разряда таймера (десятки минут).



Время оставшееся до автоматического отключения будет отображаться на цифровом индикаторе таймера, а его значение еще 5 секунд будет мигать.

- По истечении заданного Вами времени, работающая зона нагрева выключится, а варочная поверхность подаст одноразовый звуковой сигнал подтверждающий выключение.



ВНИМАНИЕ

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




ВНИМАНИЕ

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













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

- По окончании времени, зоны нагрева отключатся поочередно и после каждого отключения раздается одноразовый звуковой сигнал.


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



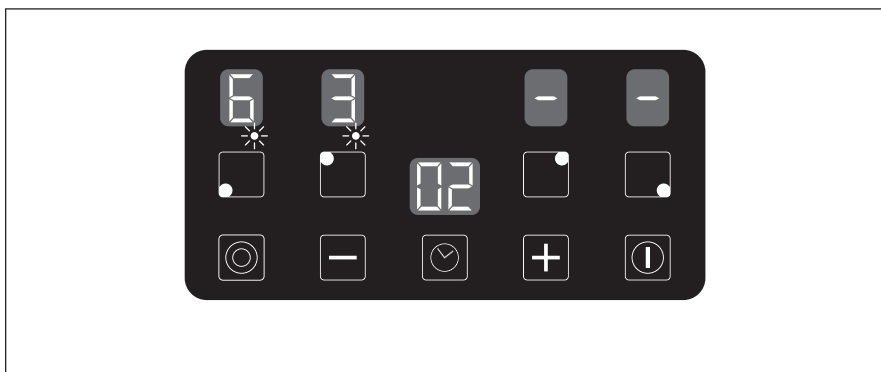
Пример установки **таймера автоматического отключения** на нескольких зонах нагрева:

1. Включите варочную поверхность.
2. Активируйте зону нагрева 1 (). Установите степень нагрева с помощью  или . Пока мигает значения степени нагрева данной зоны, прикоснитесь к сенсору  и установите время автоматического отключения с помощью сенсоров  и  (например 2 минуты).
3. Активируйте зону нагрева 2 (). Установите степень нагрева с помощью  или . Пока мигает значения степени нагрева данной зоны, прикоснитесь к сенсору  и установите время автоматического отключения с помощью сенсоров  и  (на пример 4 минуты).

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

4. Если Вы хотите изменить оставшейся время приготовления, установленное ранее для одной из зон нагрева, необходимо активировать выбранную зону нагрева прикоснувшись к соответствующему сенсору. Ипока мигает значение степени нагрева данной зоны прикоснуться к сенсору . Высветится текущее значение таймера.

Теперь с помощью сенсоров  и  можно изменить время автоматического отключения.



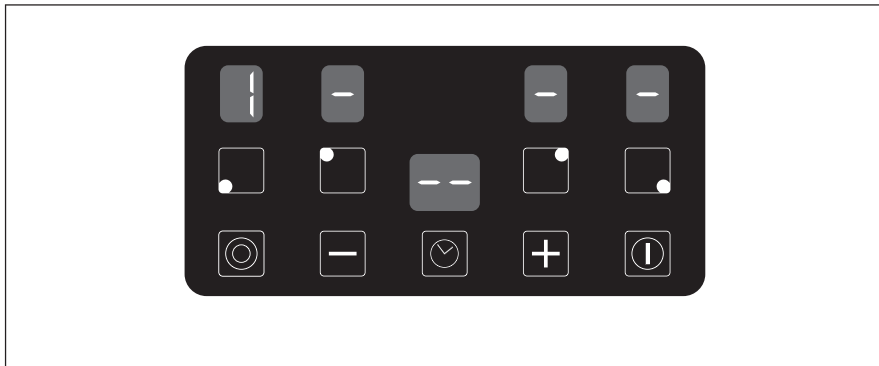
«Кухонный таймер» – подача звукового сигнала.




Если вы хотите использовать функцию «кухонный таймер» для контроля времени приготовления с помощью других кухонных приборов, не оборудованных таймером.

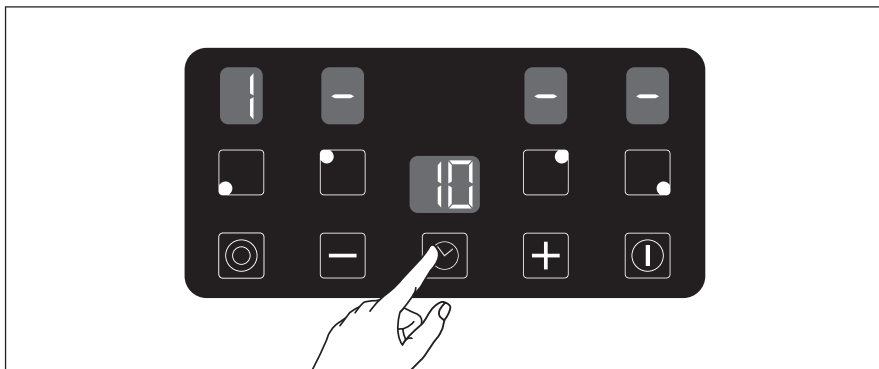


Кухонный таймер можно установить только на работающей варочной поверхности




Вам нужно активировать любую зону нагрева и выбрать степень нагрева.



Когда перестанет мигать значение степени нагрева прикоснитесь к сенсору , и с помощью сенсоров  и  установите время подачи звукового сигнала, аналогично установки таймера автоматического выключения.



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

- По истечении выставленного Вами времени варочная поверхность будет подавать звуковой сигнал подтверждающий срабатывание «кухонного таймера».
- Прикоснитесь к сенсору , тем самым отключив звуковой сигнал.
- Время устанавливается с помощью сенсоров  и .

Изменение степени нагрева.

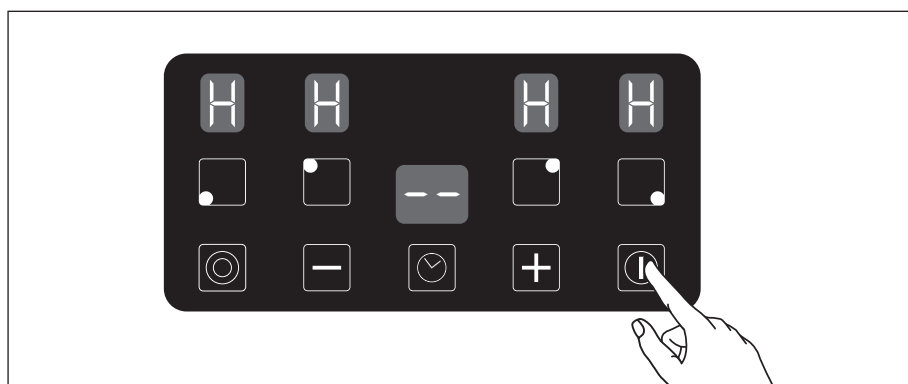
Во время работы запрограммированных на автоматическое отключение зон нагрева, Вы можете изменить степень нагрева работающей зоны.

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

Настройки таймера останутся неизменными.

Индикаторы остаточного тепла

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



- После того, как зона нагрева выключена, на ее цифровом индикаторе загорается символ **H** (HOT – горячий). Это предупреждение, о том, что зона нагрева все еще горячая.
- Индикатор погаснет только тогда, когда температура зоны нагрева перестанет быть опасной (станет ниже 60°C).

Автоматическое отключение при перегреве

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.

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время до автоматического отключения, час	8	8	8	4	4	4	2	2	2

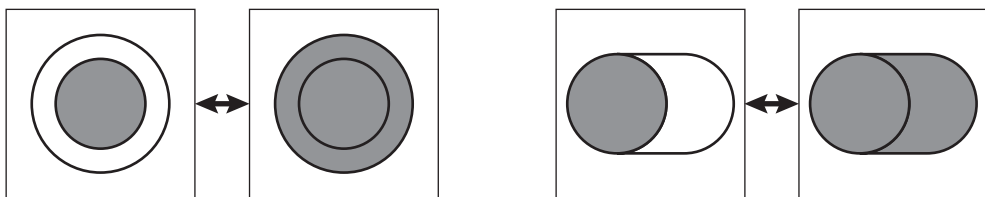
Если температура варочной поверхности опустится до безопасного уровня, то ее работу можно возобновить

Зоны нагрева (конфорки, нагревательные элементы)

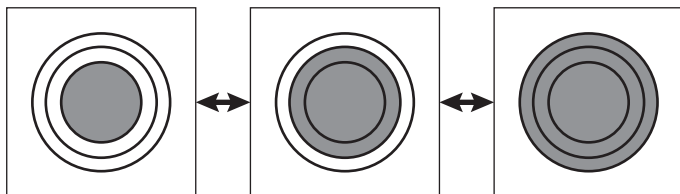
Описание нагревательных элементов.

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

Двухконтурный нагревательный элемент имеет дополнительную зону нагрева и изменяемый размер: с меньшего на больший.



Трехконтурный нагревательный элемент имеет дополнительно две зоны нагрева и изменяемый размер: с меньшего на средний и потом на больший.



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 посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.



ВНИМАНИЕ

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

Рекомендации по использованию зон нагрева

Индикация	Приготовление
0	Выключено
1	Для размораживания масла и плавления шоколада, поддержания в теплом состоянии
2-3	Для разогрева жидкостей, температурной обработки деликатных продуктов
4-5	Для кремов и соусов, продолжительной варки, тушения и т. д.
6-7	Для кипячения, варки, 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 уровнем 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 рекомендуем использовать специальные полироли.

Чистка поверхности

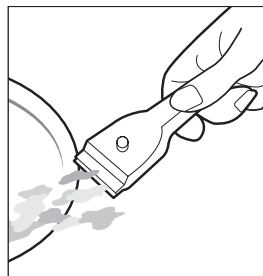
Перед использованием варочной поверхности ее необходимо очистить влажной тряпкой или губкой от грязи и остатков пищи, жирных пятен. Регулярно очищайте поверхность губкой смоченной в теплой воде с неагрессивным моющим средством. Должны использоваться только средства, предназначенные для чистки поверхностей 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.

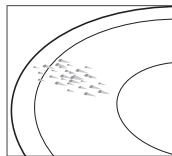


ВНИМАНИЕ

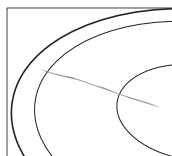
Не очищайте варочную поверхность с помощью горячего пара, парогенераторов и подобных им устройств.

Возможные повреждения

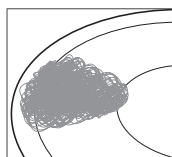
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности, ни на безопасность ее эксплуатации. Они не являются причиной для обращения в сервисный центр, или торгующую организацию с требованием ремонта или замены изделия



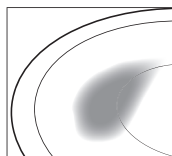
Неровности и лакуны из-за попадания на поверхность расплавленного сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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. Так как эта поверхность гладкая, как стекло, то на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность стеклокерамического покрытия варочной поверхности



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	CFEA 642 B RUSTICO	CFEA 643 B
Номинальное напряжение	220-240 В ~, 50 Гц	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальный ток, А	30	30,46
Габаритные размеры, мм	590x520x50	590x520x50
Размеры встраивания, мм	560x490	560x490
Номинальная мощность, Вт	6600	6700
Вес, кг	8,3	8,3

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.

- 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.



Данное изделие соответствует требованиям следующих технических регламентов: ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT), ДСТУ IEC 61000-3-2:2008 (IEC 61000-3-2:2005, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, IDT).

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



Представленная продукция ТМ PYRAMIDA соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Информация по хранению

Хранить изделие необходимо в вентилируемом помещении при температуре от 0 °С до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80% (при температуре +25 °С) в упаковке производителя.

Дата изготовления и серийный номер указаны на изделии и упаковке.

ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические варочные поверхности сроком на один год* со дня их покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если при эксплуатации варочной поверхности возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц).
2. Проверьте, не заблокирована ли панель управления.
3. Проверьте, чтобы панель управления была чистой и сухой и на ней не находились посторонние предметы.
4. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

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 табличке, расположенной на нижней или боковой поверхности 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.

* Если в стране реализации товара установлены более длительные гарантийные сроки, подлежащие применению в отношении данного вида товара, Изготовитель устанавливает гарантийный срок в соответствии с Законодательством страны реализации товара. Информация о продолжительности гарантийного срока может быть указана на упаковке товара, Гарантийном талоне, а также ином доступном для покупателя месте.

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