



# **ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**

**MHS 6071 TBL**

**MHS 6074 TBL**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

## ЗМІСТ

1. Встановлення та підключення .....	3
2. Експлуатація та технічне обслуговування.....	4
3. Вказівки з техніки безпеки .....	5
4. Опис приладу .....	7
5. Використання варильної поверхні .....	10
6. Використання таймера .....	13
7. Поради щодо приготування.....	14
8. Догляд та очищення .....	17
9. Проблеми та їх вирішення .....	18
10. Технічні характеристики .....	19
11. Встановлення.Інсталяція .....	20
12. Підключення варильної поверхні до електричної мережі .....	24
13. Таблиця помилок та несправностей.....	26

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

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

### ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

#### Небезпека ураження електричним струмом

- Перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.
- Необхідним та обов'язковим є підключення до якісної системи заземлення.
- Зміни у внутрішній системі електропроводки повинні виконуватися лише кваліфікованими майстрами.
- Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

#### Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Необережність при роботі з поверхнею може призвести до поранення або порізів.

### ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед встановленням або використанням цього пристрою уважно прочитайте ці вказівки.
- Ніколи не слід розмішувати на цьому приладі горючі матеріали або вироби.
- Будь ласка, надайте цю інструкцію людині, яка відповідальна за встановлення пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки, цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до цих інструкцій для встановлення.
- Процедура встановлення та заземлення цього приладу має проводитися лише кваліфікованим спеціалістом.
- Прилад має бути підключеним до ланцюга, який включає в себе роз'єднувач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Неправильна установка може призвести до анулювання гарантії та позбавлення права покупця на висування претензій у бік виробника.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на зламаній або тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня зламалася чи тріснула, негайно відключіть прилад від електричної мережі (розетки) та зв'яжіться з кваліфікованим майстром.
- Відключіть варильну поверхню від електроживлення перед очищенням або ремонтом.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека ураження електричним струмом та смерті.

### Небезпека для здоров'я

Даний прилад відповідає електромагнітним стандартам безпеки.

### Небезпека порізів

- Гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку.
- Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.
- За недотримання правил безпеки можуть виникнути ушкодження та порізи.

### Небезпечно: гаряча поверхня

- Під час використання варильної поверхні деякі частини приладу можуть бути достатньо гарячими, що може призвести до опіків.
- Запобігайте контакту частин тіла, елементів одягу або інших виробів, окрім спеціального кухонного посуду, доки поверхня не охолоне.
- Металеві предмети такі як ножі, виделки, ложки, кришки не повинні знаходитись на гарячій поверхні, оскільки вони можуть нагріватися.
- Не підпускайте дітей.
- Ручки каструлі можуть бути надто гарячими для дотику.
- Переконайтесь, що ручки каструлі не розташовані над іншими включеними поверхнями.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека опіків.

## ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Випаровування страв спричиняє виникнення пари та жирних плям, які можуть спалахнути.
- Ніколи не використовуйте ваш прилад у якості поверхні для роботи чи зберігання кухонних предметів.
- Ніколи не залишайте будь-які предмети або посуд на поверхні приладу.
- Ніколи не використовуйте ваш прилад для опалення кімнати.
- Після використання завжди вимикайте зони нагріву як описано в цій інструкції (використовуючи при цьому сенсорну панель).
- Не дозволяйте дітям грати з приладом, сидіти, стояти або лазити на ньому.
- Не залишайте дітей окремо або без нагляду в зоні використання приладу.
- Діти чи люди з обмеженими можливостями, що обмежує їхню здатність користуватися пристроєм, повинні мати відповідальну і компетентну особу, щоб навчити їх користуватися виробом. Вона повинна бути впевнена, що вони можуть використовувати пристрій безпечно для себе та навколишнього середовища.
- Не ремонтуйте та не замінійте будь-яку частину приладу, крім випадків, спеціально рекомендованих у цьому посібнику. Все інше обслуговування повинне виконуватися кваліфікованим майстром.
- Не використовуйте паровий очищувач для чищення варильної поверхні.
- Не кладіть та не кидайте важкі предмети на вашу варильну поверхню.
- Не наступайте на вашу варильну поверхню.
- Не використовуйте пательні з нерівними краями та не пересувайте їх по поверхні приладу, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі жорсткі чистячі засоби чи абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати та пошкодити скло поверхні.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити кваліфікованим майстром, щоб уникнути небезпеки.
- Цей пристрій призначений для використання в домашніх цілях.  
Не використовуйте прилад для інших, не призначених для використання цілей.



---

**Увага! Під час використання пристрій та його частини можуть нагріватися. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям, які не досягли 8 років, перебувати без нагляду поряд з варильною поверхнею.**

---

- Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і особами з обмеженими фізичними, чуттєвими чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та можливої небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом. Очищення та використання не може проводитися дітьми без нагляду дорослих.



---

**Увага:** приготування їжі на варильній поверхні при використанні жиру або олії може бути небезпечним та спалахнути.

**НІКОЛИ** не намагайтеся погасити вогонь за допомогою води. Спочатку вимкніть прилад, після чого накрийте джерело вогню кришкою або ковдрою.

---



---

**Увага:** Якщо поверхня тріснута, вимкніть її з розетки, щоб уникнути враження електричним струмом, для склокерамічної варильної поверхні та схожих матеріалів, що захищають струмопровідні частини.

---



---

**Увага:** Небезпека займання: не тримайте легкозаймисті речі на варильній поверхні.

---

- Не використовувати пароочисник.
- Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою дистанційного керування.

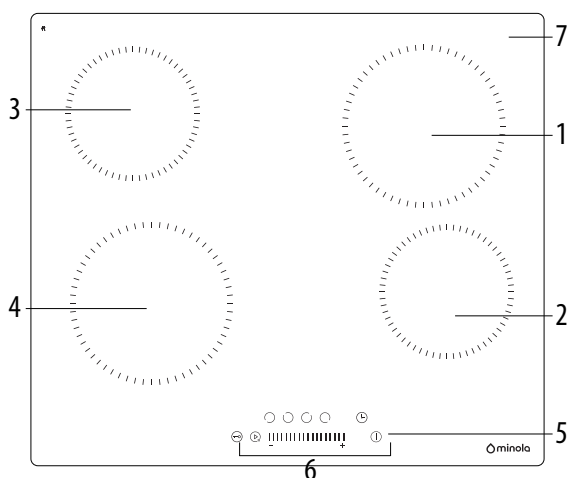
## Вітаємо Вас з придбанням нової варильної поверхні

Ми рекомендуємо Вам ознайомитися з цією інструкцією, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та використовувати прилад.

Для встановлення, будь ласка, прочитайте розділ інсталяції.

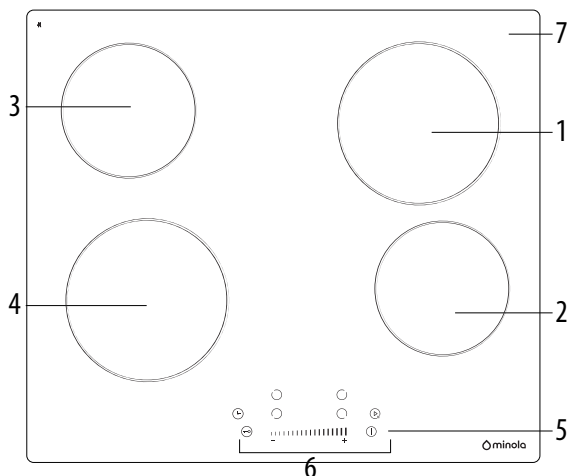
Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та монтажу. Зберігайте посібник для подальшого використання.

### ОПИС ПРИЛАДУ



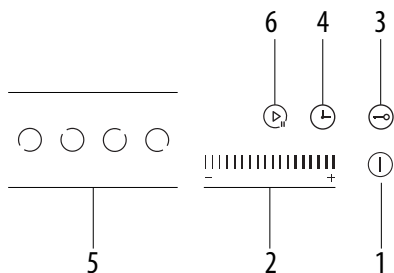
#### Вид зверху MHS 6071 TBL

1. Зона нагріву макс.1800W
2. Зона нагріву макс.1200W
3. Зона нагріву макс.1200W
4. Зона нагріву макс.1800W
5. ON / OFF (УВИМК. / ВИМК.)
6. Панель керування
7. Скло поверхні



#### Вид зверху MHS 6074 TBL

1. Зона нагріву макс.1800W
2. Зона нагріву макс.1200W
3. Зона нагріву макс.1200W
4. Зона нагріву макс.1800W
5. ON / OFF (УВИМК. / ВИМК.)
6. Панель керування
7. Скло поверхні

**MHS 6071 TBL, MHS 6074 TBL****Панель керування**

1. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
2. Сенсор налаштувань потужностей/ таймеру
3. Сенсор блокування
4. Сенсор таймеру
5. Позначення обраної зони нагріву
6. Пауза

**Інформація про виріб**

Сенсорна керамічна варильна поверхня може виконувати різноманітні задачі для приготування їжі завдяки мікрокомп'ютеризованому контролю та численним температурним режимам, які здатні задовольнити потреби будь-якої сучасної родини.

Керамічна варильна поверхня створена з орієнтацією на потреби споживача, а її дизайн може бути персоналізованим. Поверхня має безпечні та надійні характеристики, які зроблять ваше життя зручним та комфортним, надаючи насолоду.

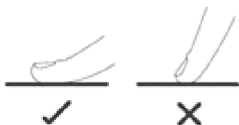
**Перед використанням Вашої варильної поверхні**

Ознайомтесь з цією інструкцією, приділяючи особливу увагу розділу «Безпека».

Видаліть захисну плівку, що залишилася на варильній поверхні.

## Використання сенсорного управління

- Засоби управління реагують на дотик, тому не потрібно докладати будь-яких зусиль.
- Застосовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви почуєте звуковий сигнал, що підтверджує дію при кожному дотику.
- Переконайтеся, що сенсорна панель завжди залишається чистою, сухою та не перекривається іншими предметами. Навіть тонка плівка може викликати складнощі для управління приладом.

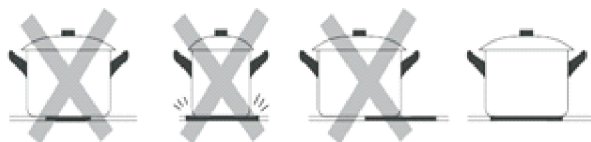


## Вибір правильного посуду

Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутою основою.



Переконайтесь, що дно вашого посуду є рівним, повністю контактує з варильною поверхнею та має розмір, що відповідає розміру конфорки. Завжди розташовуйте посуд точно над обраною зоною нагріву.




Завжди піднімайте посуд з поверхні, не ковзайте ним, ці дії можуть подряпати скло.

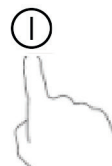


## ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ


### Щоб розпочати приготування

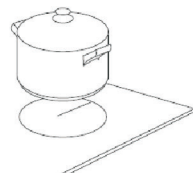
- Після увімкнення поверхні пролунає один сигнал, усі індикатори засвітяться на одну секунду, після чого погаснуть, указуючи на те, що варильна поверхня увійшла в режим очікування.

1. Доторкніться до сенсору увімкнення/вимкнення (ON/OFF)  усі індикатори покажуть "0".



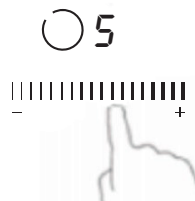
2. Розташуйте відповідний посуд на бажаній зоні нагріву.

- Оберіть необхідну зону нагріву (  - наприклад).
- Переконайтесь, що дно посуду та поверхня зони нагріву є чистою та сухою.




3. Оберіть ступінь нагріву натискаючи сенсори — чи +.

- Якщо Ви не обрали ступінь нагріву протягом однієї хвилини, то варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам доведеться знову розпочати роботу з кроку 1.
- Ви можете регулювати налаштування ступеню нагріву в будь-який момент під час приготування.



## Коли ви закінчите приготування їжі

1а. Натисніть на сенсор вибору зони нагріву, який ви хочете вимкнути, наприклад .



1b. Вимкніть зону нагріву зменшуючи режим до "0".



Переконайтесь, що на дисплеї зображено "0".



1с. Вимкніть варильну поверхню повністю за допомогою сенсору увімкнення/вимкнення (ON/OFF).



## Остерігайтеся гарячих поверхонь


Літера "H" показує яка з зон нагріву не доступна для дотику (тобто не охолоджена). Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Вона також може застосовуватися при використанні, як функції збереження енергії, якщо ви бажаєте нагріти інший посуд.




## Блокування елементів керування

- Ви можете блокувати елементи керування зон нагріву, щоб запобігти ненавмисному використанню поверхні (наприклад, якщо діти випадково вмикають/вимикають зони приготування).
- Коли елементи керування заблоковані, усі елементи управління, окрім кнопки ON / OFF, вимикаються.

## Сенсор блокування

Доторкніться індикатора .

## Щоб розблокувати панель управління

1. Натисніть  та утримуйте клавішу блокування протягом 3 секунд.
2. Тепер ви можете почати використовувати поверхню.



**Коли варильна поверхня перебуває у заблокованому режимі, усі сенсори, окрім ON/OFF відключені. Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню за допомогою сенсору ON/OFF у надзвичайній ситуації, але спочатку потрібно розблокувати прилад.**

## Захист від перегріву

Споряджений датчик температури в поверхні може контролювати температуру всередині. При надмірній температурі поверхня автоматично зупиняється.

## Застереження щодо залишкового тепла

Коли поверхня працює протягом деякого часу, буде деяке залишкове тепло, літера "H" попереджає про це.

## Автоматичне вимкнення

Ще однією функцією безпеки поверхні є автоматичне вимкнення. Це відбувається кожного разу, коли ви забули вимкнути зону для приготування їжі. Час роботи відключення за замовчуванням наведено в таблиці нижче:

<b>Значення потужності</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Час вимкнення за замовчування</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## Захист від переливу

Коли рідина потече на панель керування, варильна поверхня автоматично вимкнеться протягом 10 секунд.

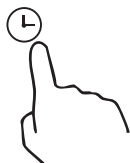
Щоб перезапустити її, вимкніть живлення та протріть поверхню чистим рушником перед використанням.

## Використання таймера

- Ви можете налаштувати вимкнення однієї зони нагрівання після закінчення встановленого часу.
- Ви можете встановити таймер до 99 хвилин.

### Налаштування таймера для вимкнення однієї зони нагрівання

1. Торкніться елемента керування вибором зони нагрівання

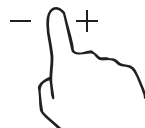


2. Торкніться елемента керування таймером, індикатор таймера покаже «30»



**Підказка:** Одне торкнення елемента керування «-» або «+» таймера зменшить або збільшить час на 1 хвилину.

Встановіть час, торкнувшись елементів керування «+» «-».



Або торкніться елемента керування таймером, індикатор таймера покаже «30».

Десятки блимають, встановлюючи таймер десятків за допомогою шкали рівня потужності. Після встановлення таймера десятків він блиматиме 3 секунди, а потім почне блимати одиниці, встановлюючи таймер за допомогою шкали рівня потужності під час блимання.



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

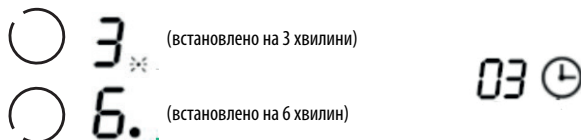


**ПРИМІТКА:** Червона точка поруч із індикатором рівня потужності засвітиться, вказуючи на вибір зони.

## Налаштування таймеру для відключення більш ніж на одну конфорку

1. Якщо використовувати цю функцію для більш ніж однієї зони нагріву, індикатор таймера покаже самий найкоротший час.

(наприклад, час налаштування зони 1# становить 3 хвилини, час налаштування зони 2# становить 6 хвилин, індикатор таймера показує «3».)



**ПРИМІТКА:** Миготливий червоний індикатор поруч із сенсором рівня потужності означає, що індикатор таймера показує час зони нагрівання.

Якщо потрібно перевірити встановлений час іншої зони нагріву, торкніться сенсора вибору зони нагріву. Таймер покаже встановлений час.

2. Після закінчення налаштування таймера приготування відповідна зона нагріву автоматично вимкнеться та покаже «H».



**ПРИМІТКА:** Якщо ви хочете змінити час після встановлення таймера, потрібно почати з кроку 1.

## ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



**Будьте обережні під час смаження їжі, оскільки олія чи інший жир дуже швидко нагріваються, особливо при використанні максимальної потужності. На надвисоких температурах олія та жир різко розпалюються, що є вогненебезпечним.**

## Поради щодо приготування

- Зменшуйте температуру нагріву при тривалому кипінні.
- Використання кришки зменшить час приготування та збереже енергію, зберігаючи тепло всередині.
- Для більш швидкого приготування мінімізуйте кількість рідини або жиру.
- Починайте приготування на високому температурному режимі та поступово знижуйте його по мірі нагрівання їжі.

## Закипання, приготування рису

- Закипання починається при температурі, нижчій за температуру кипіння, близько 85 ° С, коли час від часу на поверхні рідини, що готується, виникають бульбашки. Це є важливим для приготування смачних супів та ніжного тушкованого м'яса, оскільки їжа не перевариться. Також, Ви можете готувати соуси на основі яєць та муки, згущаючи їх на температурі нижчій за реальну температуру кипіння.
- Для деяких задач, таких як приготування рису, може знадобитися особливий температурний режим, для досягнення повної готовності протягом рекомендованого часу.

## Для приготування соковитих та смачних стейків

1. Перед приготуванням, м'ясо повинно бути кімнатної температури.
2. Розігрійте пательню з товстим дном.
3. Змажте обидві сторони стейку маслом. Сприсніть гарячу пательню невеликою кількістю олії та покладіть на неї м'ясо.
4. Переверніть стейк лише один раз протягом смаження. Час приготування буде залежати від товщини стейку та бажаного ступеня просмаження. Період приготування однієї сторони стейку займає від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк щоб визначити рівень готовності: чим твердіший стейк – тим вищий його рівень просмаження.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на декілька хвилин перед подачею, щоб він став більш м'яким та ніжним.

## Для смаження в олії

1. Оберіть необхідний керамічний посуд: казанок або широку пательню.
2. Приготуйте заздалегідь усі інгредієнти та обладнання. Смаження в олії має бути швидким. Якщо потрібно обсмажити велику кількість їжі, розділіть її на порції та готуйте окремо.
3. Швидко розігрійте пательню та додайте 2 чайні ложки олії.
4. Спочатку обсмажте м'ясо, якщо воно є, та тримайте його окремо у теплі.
5. Обсмажте овочі в олії. Коли вони стали гарячими та хрусткими, зменшіть температурний режим, додайте м'ясо та соус на пательню.
6. Поступово перемішуйте овочі, щоб переконатися, що вони рівномірно прогрілися.
7. Подавайте одразу з пательні.

## Налаштування оптимальної температури нагріву

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування буде залежати від декількох факторів: посуду який ви використовуєте та кількості їжі, яку потрібно приготувати. Експериментуйте з налаштуваннями, щоб знайти найкращі для вас параметри.

Рівень нагріву	Приготування
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• слабкий розігрів невеликої кількості їжі</li><li>• розтоплення шоколаду, масла та їжі, яка швидко починає пригоряти.</li><li>• повільне кипіння</li><li>• повільний розігрів</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• нагрівання</li><li>• швидкий нагрів</li><li>• приготування рису</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• приготування млинців</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• смаження в олії</li><li>• приготування пасти</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• смаження на розжареній олії</li><li>• піджарювання</li><li>• кип'ятіння супу</li><li>• кип'ятіння води</li></ul>

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
<p><b>Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі та не солодкі залишки плям на склі.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення.</li> <li>2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!)</li> <li>3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника.</li> <li>4. Підключіть прилад.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу.</li> <li>• Абразивні очисні засоби, нейлонові мочалки можуть подрпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні.</li> <li>• Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.</li> </ul>
<p><b>Плями від закипання, плавлення та гарячі солодкі залишки плям на склі.</b></p>	<p>Такі види плям потребують негайного усунення за допомогою лопатки, мастихіну або спеціальним лезом для склокерамічних поверхонь, але будьте обережні: зони нагріву можуть залишатися надто гарячими.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення.</li> <li>2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні.</li> <li>3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника.</li> <li>4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Видаліть плями від плавлення та солодкі плами якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде або складно, або взагалі неможливо позбутися.</li> <li>• При знятті захисного покриття гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку.</li> </ul> <p>Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.</p>
<p><b>Забруднення сенсорної панелі керування.</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть прилад від джерела живлення.</li> <li>2. Витріть розлив ганчіркою.</li> <li>3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною.</li> <li>4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником.</li> <li>5. Увімкніть прилад до джерела живлення.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варильна поверхня повинна дати звуковий сигнал та відключитися, сенсорна панель управління не повинна функціонувати доки на її поверхні знаходиться рідина.</li> </ul> <p>Переконайтеся, що ви насухо протерли панель управління перед увімкненням приладу.</p>

## ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Проблема	Можливі причини	Що робити
<b>Кухонна поверхня не може увімкнутися</b>	Джерело живлення відсутнє.	Переконайтеся, що ваша поверхня підключена до джерела живлення та що вона включена. Перевірте, чи не вимкнено живлення у вашому будинку або поблизу. Якщо ви перевірили все, і проблема не зникає, зверніться за номером технічної підтримки вказаному в гарантійному листі.
<b>Панель управління не реагує</b>	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Використання вашої керамічної варильної поверхні» в цьому посібнику.
<b>Сенсор панелі управління не завжди реагує на команди</b>	На поверхні може бути невелика крапля води або ви натиснули кінчиком вашого пальця.	Переконайтеся, що область сенсорного керування суха. Використовуйте подушечку пальця, торкаючись елементів керування панелі.
<b>Скло дряпається</b>	Використання неналежного посуду. Використовуються непридатні чистячі засоби, абразивні миючі засоби.	Використовуйте посуд з плоским та гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд та очищення».
<b>Деякі сковорідки роблять тріскання або шумно клацають</b>	Це може бути викликано конструкцією посуду (шари різних металів можуть викликати різні вібрації).	Це особливість посуду та не вказує на несправність варильної поверхні.

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>Варильна поверхня</b>	<b>MHS 6071 TBL</b>
Кількість зон для приготування	4 зони
Номінальна напруга	220-240V
Номінальна потужність	6000 W
Розміри приладу Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 44
Розміри вбудовування Ш×Г(мм)	561x490

<b>Варильна поверхня</b>	<b>MHS 6074 TBL</b>
Кількість зон для приготування	4 зони
Номінальна напруга	220-240V
Номінальна потужність	6000 W
Розміри приладу Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 44
Розміри вбудовування Ш×Г(мм)	561x490

Вага та розміри є приблизними. Специфікації та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення, оскільки вироби постійно вдосконалюються.

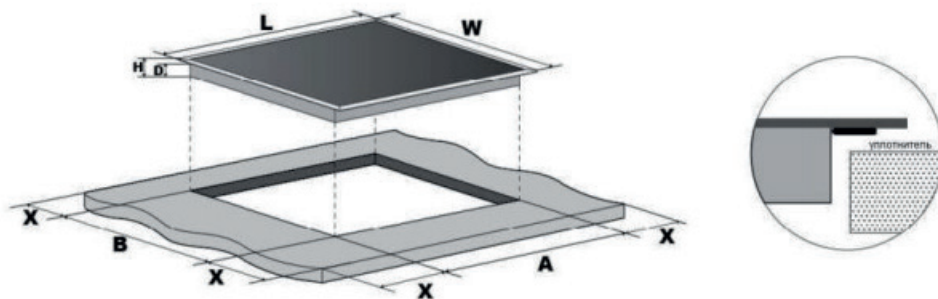
## ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

### Вибір монтажного обладнання

Необхідно вирізати робочу поверхню відповідно до розмірів, наведених в таблиці.

Для подальшого встановлення та використання, потрібно залишити мінімум 80 мм вільного краю на робочій поверхні.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, обирайте робочу поверхню з термостійкого матеріалу, щоб уникнути деформації під впливом теплових дій з конфорки. Як показано нижче:

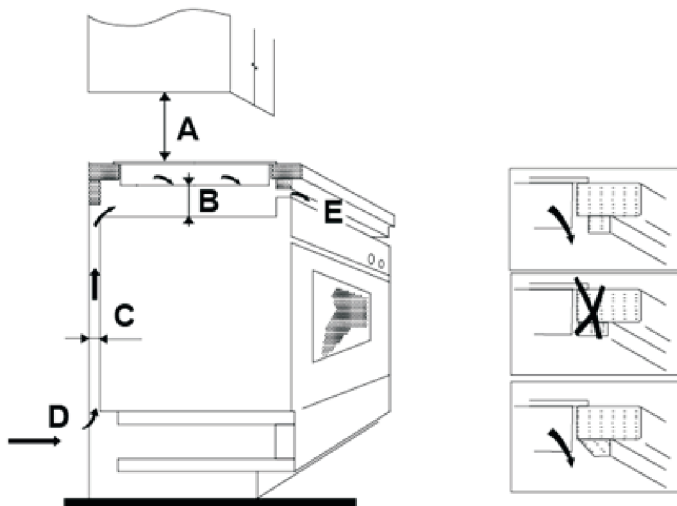


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	43,7	43,7	561	490	80

За будь-яких обставин переконайтеся, що поверхня добре вентилявана, а вхідне та вихідне повітря не заблоковано. Перевірте робочий стан варильної поверхні. Як показано нижче:



**Примітка:** безпечна відстань між конфоркою та шафою над нею, повинна бути не менше 760 мм.

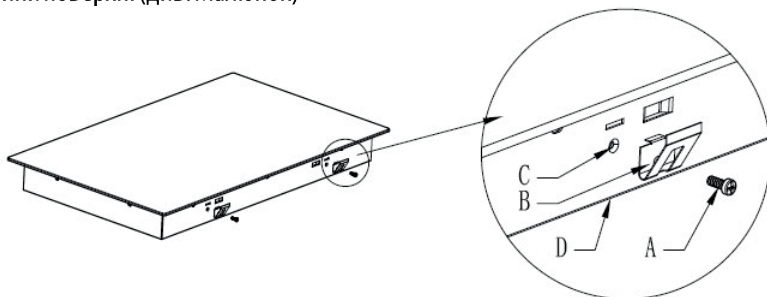


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мін.	30 мін.	Вхід повітря	Вихід повітря 10 мм

## Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

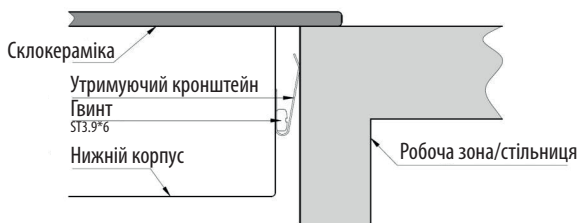
Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

Зафіксуйте поверхню на робочій зоні за допомогою чотирьох кронштейнів закрутивши їх до нижньої частини поверхні (див. Малюнок)



A	B	C	D
Гвинт	Кронштейн	Гвинтовий отвір	Робоча поверхня

Відрегулюйте положення кронштейну відповідно до товщини робочої поверхні.



## Перед встановленням плити переконайтеся, що:

- робоча поверхня є прямою та рівною, і жодні конструктивні елементи не заважають простору.
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу.
- якщо плита встановлена над духовкою, вона має вбудований вентилятор охолодження.
- встановлення відповідає всім вимогам щодо простору та чинним стандартам і нормам.
- відповідний вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі живлення, вбудований у постійну проводку, встановлений та розташований відповідно до місцевих правил і норм електропроводки.

Вимикач повинен бути затвердженого типу та забезпечувати 3-міліметровий повітряний зазор між контактами у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електропроводки дозволяють таку варіацію вимог).

- вимикач буде легкодоступним для клієнта після встановлення плити.
- якщо у вас є сумніви щодо встановлення, зверніться до кваліфікованих служб.
- для стін навколо плити використовується термостійка та легка в очищенні обробка (наприклад, керамічна плитка).

### **Після встановлення плити переконайтеся, що:**

- кабель живлення недоступний через дверцята шаф або шухляди.
- є достатній потік свіжого повітря ззовні шаф до основи плити.
- якщо плита встановлена над шухлядою або шафою, під основою плити встановлено термозахисний бар'єр.
- вимикач легкодоступний для користувача.

### **Застереження**

1. Керамічна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованим майстром або сервісним центром. Будь ласка, не виконуйте установку самостійно.
2. Керамічна поверхня не може бути встановлена на морозильному обладнанні, посудомийній машині чи сушарці.
3. Керамічна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
4. Стінка та зона нагріву над робочою поверхнею повинні витримувати тепло.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, робоча поверхня та клей повинні бути стійкими до нагрівання
6. Не використовуйте пароочисник.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Цю плиту має підключати до електромережі лише кваліфікований спеціаліст.

Перед підключенням плити до електромережі перевірте, що:

1. побутова електропроводка підходить для потужності, яку споживає плита.
2. напруга відповідає значенню, зазначеному в паспортній таблиці.
3. переріз кабелю живлення може витримувати навантаження, зазначене в паспортній таблиці. Для підключення плити до електромережі не використовуйте адаптери, перехідники або розгалуження, оскільки вони можуть спричинити перегрів та пожежу.
4. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, необхідно зробити заміну. Це повинен зробити кваліфікований майстер з використанням належних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
5. Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і має бути розташований таким чином, щоб його температура не перевищувала 75°C у жодній точці.
6. Якщо пристрій підключається безпосередньо до електромережі, то в такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менше ніж 3 мм.
7. Майстер повинен забезпечити правильне електричне з'єднання відповідно до техніки безпеки.
8. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.
9. Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише кваліфікованою особою.

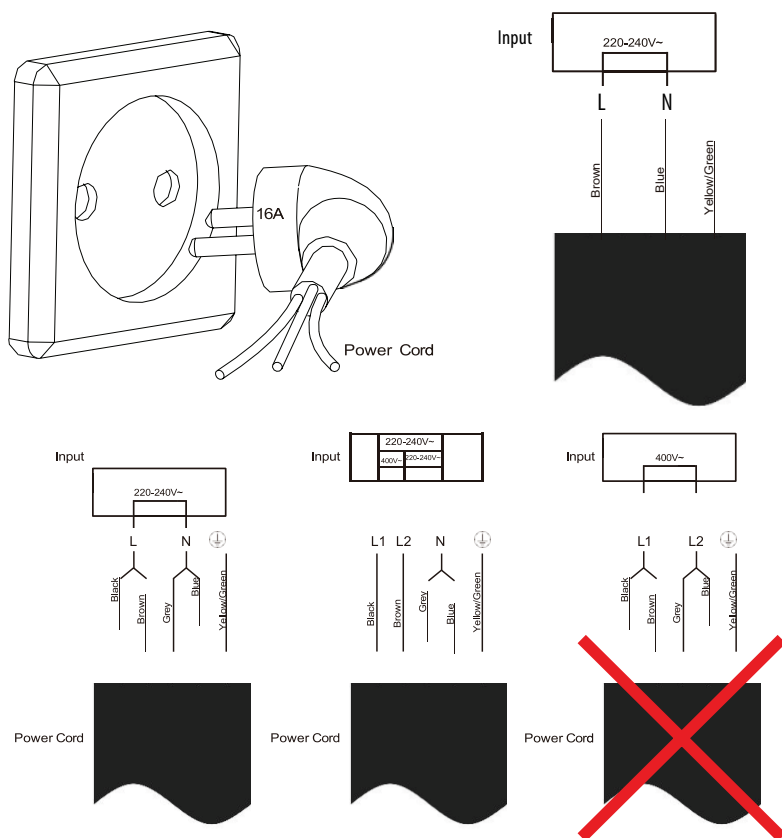
Зверніться до електрика, щоб дізнатися, чи підходить побутова електропроводка без змін. Зміни повинен вносити лише кваліфікований електрик.



**УТИЛІЗАЦІЯ: не утилізуйте цей пристрій як несортовані муніципальні відходи. Зберігайте такі відходи окремо, для спеціальної обробки.**

- Цей прилад позначений відповідно до європейської директиви 2002/96 /EC щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей. В іншому випадку можна заподіяти шкоду, якщо прилад буде утилізований у не відповідних місцях.
- Символ на виробі вказує на те, що його не можна викидати як звичайне побутове сміття. Його слід доставити до пункту збору для переробки електричних та електронних виробів.
- Цей прилад потребує спеціальної утилізації. Для отримання додаткової інформації стосовно обробки, відновлення та утилізації цього виробу, будь ласка, зверніться до служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви його придбали.

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



## ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо виникне якась несправність, керамічна варильна поверхня автоматично перейде в захисний стан і відобразить відповідні захисні коди:

### КЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ

Код помилки	Причина	Дії
E1	Термічний датчик розімкнутий або короткозамкнений протягом 6 хвилин	Перевірте термодатчик

Вищезазначені методи є оцінкою та перевіркою поширених несправностей.

Будь ласка, не розбирайте прилад самостійно, щоб уникнути будь-яких небезпек та пошкодження керамічної плити.





Служба технічної підтримки:  
[www.minola.ua](http://www.minola.ua)