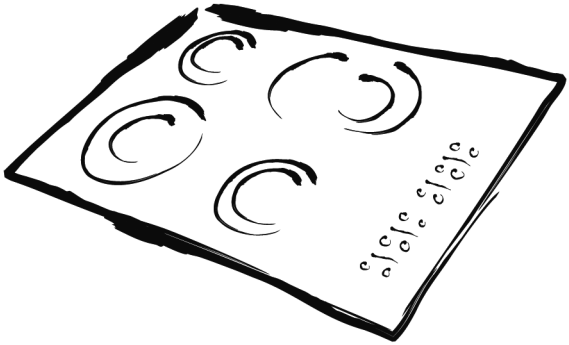


(ES)

Instrucciones de uso y mantenimiento para encimeras

(DE)

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für kochherde

(FR)

Instructions pour l'usage et la maintenance des plaques

(EN)

Operating and maintenance instructions for hobs

(IT)

Istruzioni d'uso e manutenzione per piani

(NL)

Gebruiksaanwijzing en instructies voor kookplaten

(PT)

Instruções de uso e manutenção para placas

(EL)

Οδηγίες χρήσης και συντήρηση του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος

(RU)

Инструкция по эксплуатации и техоблсуживанию плит

(ZH)

电磁灶的使用说明及保养

(AR)

وصيانة الطهاية الزجاجية تعليمات الاستعمال

cata

RU

EAC

ДАННЫЙ ПРОДУКТ БЫЛ СОЗДАН ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛВОИЯХ. КОНСТРУКТОР НЕ ПЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, НАНЕСЕННОГО ЛЮДЯМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, В СВЯЗИ С НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ПО ПРИЧИНЕ ЕГО НЕПРАВИЛЬНОГО, ОШИБОЧНОГО ИЛИ БЕССМЫСЛЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Производитель заявляет о том, что данный продукт отвечает всем основным требованиям в отношении электрического материала низкого напряжения, приведенным в директиве за номером 2014/35/EU, и нормативам по электромагнитному соответствию в соответствии с указанным в директиве 2014/30/EU.

Меры предосторожности

- Во время работы индукционной плиты следует держать от нее на расстоянии все материалы, которые могут намагнититься, такие как: кредитные карточки, диски, калькуляторы и т.д. - никогда не пользоваться алюминиевой фольгой и не класть продукты, завернутые в фольгу, прямо на панель.
- Во избежание нагревания, запрещается класть металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки на поверхность панели.
- при использовании непригораемой посуды для готовки, без добавления приправ, ограничить время предварительного нагревания до одной или двух минут.
- Варка продуктов со склонностью к прилипанию ко дну кастрюли должна начинаться на минимальной мощности при дальнейшем ее увеличении, и при частом помешивании.
- После окончания использования, выключите с помощью соответствующей клавиши (уменьшение до "0"), и не доверяйте детектору кастрюль.
- При разломе поверхности плиты, следует немедленно отключить аппарат от сети питания во избежание электрического шока. - Запрещается использовать паровые аппараты для очистки поверхности плиты.
- Прибор и его части могут нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного присмотра взрослых.
- Данный прибор разрешается использовать детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний только в том случае, если они находятся под контролем или если они прошли соответствующий инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- Опасно отходить от прибора во время приготовления пищи с использованием жира или масла, потому что существует вероятность возникновения пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В таком случае следует отключить прибор от источника питания, а затем накрыть пламя, например, крышкой или покрывалом.
- Процес готовки должен быть контролируем. Процес быстрого приготовления должен проходить всегда под наблюдением.
- Готовка с жиром или маслом может быть опасна и провоцировать пожар.

- Опасность возникновения пожара: не оставляйте предметы на варочных поверхностях.
- Используйте только такие средства защиты столешницы, которые разработаны производителем прибора для приготовления или указаны производителем в инструкциях по применению, либо средства защиты столешницы, которые входят в комплект поставки прибора. Использование неподходящих средств защиты может привести к возникновению несчастных случаев.

Выполните подключение к стационарной проводке с учетом того, что отключение от питающей сети должно осуществляться с зазорами между всеми контактами, обеспечивающими полный разрыв цепи при перенапряжении, в соответствии с требованиями категории III и правилами прокладки. Розетка или многополюсный переключатель должны быть просты и доступны для подключения установленного аппарата.

Данный прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления.

Конструктор снимает с себя всю ответственность в том случае, если все вышеуказанные требования и обычные нормы предосторожности не будут соблюдены.

В случае повреждения шнура питания, обратитесь к фабриканту для его замены, или обратитесь в уполномоченный центр технической помощи, или же обратитесь к техническому специалисту любого центра с подобными полномочиями, для предотвращения возникновения любого вида рисков.

Принципы работы (Рис. 1)

Принципы работы основаны на электромагнитных свойствах кастрюль, сковородок и иной посуды для приготовления пищи.

Индукционная катушка управляется электронной схемой для создания сильного магнитного поля.

Тепло передается продуктам питания от самой посуды.

Варка продуктов и приготовление пищи осуществляется следующим образом:

- минимальная дисперсия (выожий выход)
- снятие кастрюли с зоны варки (или просто ее поднятие вверх) автоматически блокирует систему.
- электронная система обуславливает максимальную гибкость и тонкость регулировки.

(Рис. 1)
1 Кастрюля
2 Индуцированный ток
3 Магнитное поле
4 Индуктор
5 Электронная схема
6 Электрическое подключение

Инструкции для пользователя (Рис. 2)

1 Включение/выключение ON / OFF
2 Slider
3 Booster
4 Блокировка
5 Лампочки Включение/выключение ON / OFF
6 Лампочки Slider
7 Подсветка индикатора блокировки
8 Зона варки
9 Подсветка индикатора таймера
10 Таймер

Монтаж

Все операции по монтажу (электрические подключения) должны производиться только квалифицированным персоналом и в соответствии с существующими нормативами.
В Разделе "Для монтажника" приведены все подробности монтажа.

Функции слайдера ТС:

Слайдер: сенсорная технология инновационного слайдера ТС позволяет также регулировать уровни приготовления (1 – 9) в виде значений таймера (1-99) за счет прикосновения и удерживания необходимой области. Смещение вправо увеличивает необходимое значение, а влево - понижает.

На слайдере существует возможность непосредственного выбора того или иного значения.

Сенсорное управление ВКЛ/ВЫКЛ

После включения в сеть блок ТС в течение 1 сек. готовится к работе. После этого в течение 1 сек.. обновляются все дисплеи и загорается светодиод. Спустя 1 сек. все дисплеи и светодиоды вновь отключаются.

Блок ТС можно включить, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. На дисплее появится значение "0". Попеременно с [0] могут появляться оптические предупреждения горячих зон приготовления [H], а также синхронные точки дисплея. Эти точки дисплея на верхних дисплеях приготовления загораются каждую сек.унду (0.5 сек. выкл, 0.5 сек. вкл). Электроника остается активной в течение 20 сек. Если уровень приготовления или таймер не был выбран в этот период, электроника автоматически переходит в режим ВЫКЛ, издавая звуковой сигнал.

ТС может быть включен лишь нажатием кнопки питания. В случае нажатия любой другой кнопки (по отдельности или вместе с кнопкой питания), блок управления не включается.

Если при включении была активирована «Функция блокировки от детей», на всей зоне приготовления появится «L» в подтверждение блокировки. Попеременно с [L] могут появиться предупреждения горячих зон приготовления [H] (H-ON= 0.5 сек.; L-ON = 1.5 сек.).

Сенсорное управление можно в любой момент отключить, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ блока управления в режиме ВКЛ. Это также относится к заблокированным блокам управления (с активной блокировкой от детей). Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ имеет приоритет с функцией отключения питания.

Автоматическое отключение
ТС переходит из состояния Питание ВКЛ в ВЫКЛ
спустя 20 сек., при условии отсутствия активной зоны
приготовления или нажатой кнопки выбора в течение этого времени.
Если зона приготовления была выбрана (уровень приготовления «0»), время автоматического
отключения состоит из 10 сек. отмены выбора и 10 сек.
отключения питания.
ВКЛ/ВЫКЛ зоны приготовления
Если ТС находится в состоянии ВКЛ, зону приготовления можно выбрать, коснувшись соответствующего дисплея (цифровые сенсоры
выбора). Соответствующий дисплей изменяет состояние на постоянные точки, и "0" вместо "H" – для горячей поверхности приготовления. На всех остальных зонах приготовления точки исчезают.
Уровень приготовления можно установить с помощью слайдера. При этом включается соответствующая зона приготовления. Предельные значения „9" (справа) и „0" (слева).
Поставьте кастрюлю на соответствующую зону варки.
Если кастрюля не стоит на месте, система не активирует соответствующую зону, а на дисплее появится следующий символ:



Отключение одной зоны приготовления:
Одну зону приготовления можно отключить, выбрав и установив уровень приготовления на [0]. Если появляется оптическое предупреждение горячей зоны приготовления [H] попеременно с [0] и синхронными точками дисплея.
После выключения ТС, дисплей остается черным. [H] отображается как предупреждение горячей зоны приготовления.
Отключение всех зон приготовления:
Отключить все зоны приготовления мгновенно можно с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.[H] может появиться для всех горячих областей приготовления. После этого дисплей всех зон приготовления остается черным.

Уровни мощности
Мощность зоны приготовления регулируется на 9 уровнях; Соответствующий уровень отображается (от [1"] до [9]) через дисплеи светодиодов из семи сегментов.
При необходимости увеличения мощности выберите усилитель уровня мощности ("P").

Варочные зоны
Существует несколько возможных конфигураций варочных зон:
Отдельная зона (рис. 7-а)
В зависимости от модели, могут быть 3 или 4 отдельные варочные зоны (A, B, C, D, E), которые могут работать независимо друг от друга.
Минимальный диаметр дна посуды для хорошего обнаружения:
Зоны A, B, C, D: 12 см / Зона E: 14,5 см
Сдвоенная зона (рис. 7-б)
Существует вариант, когда две отдельные зоны работают совместно как одна зона. Возможно реализовать следующие комбинации зон: A+B, C+D. Для этого нужно одновременно нажать клавиши выбора «8» тех двух зон, которые нужно объединить. Затем на индикаторе «8» задней зоны появится следующий символ:



Индикатор «8» передней зоны покажет уровень мощности, выбранный для объединенной зоны.
Таким образом создается прямоугольная варочная зона, особенно подходящая для посуды прямоугольной или овальной формы.
В случае использования круглой посуды, для хорошего обнаружения минимальный диаметр дна должен быть 20 см.

Автоматическое пропаривание (выбираемое) 
Если активировано автоматическое пропаривание, мощность зоны приготовления включена на 100 % в течение периода, который зависит от стадии кипения. После окончания времени пропаривания вновь включается стадия кипения.
Процедура начала автоматического пропаривания:
Блок управления включается, и выбирается зона приготовления.
После выбора уровня приготовления включается автоматическое пропаривание "9" с помощью специальной кнопки 1. На дисплее немедленно появляется "A".
Теперь необходимая стадия кипения выбирается с помощью слайдера.
Спустя 3 сек. после отключения кнопки появляется символ "A" – переход на стадию кипения (500 мсек.„A" и 1.5 сек. стадия кипения).
Стадию кипения можно изменить в течение 15 сек.
после включения без отключения нагнетателя пропаривания. Следовательно, зона приготовления выбирается, а соответствующая зона приготовления устанавливается после этого.
При выборе спустя 15 сек. можно установить более низкий уровень приготовления; автоматически включается кипение.
Можно выбрать более высокий уровень приготовления;
Это приводит к автоматическому регулированию времени пропаривания по установленной стадии кипения.

Функция Power (Бустер)
После выбора нужной Вам зоны, Вы можете активировать функцию POWER посредством клавиши POWER "P". При помощи данной функции отдельные зоны варки могут получить мощность, превышающую номинальную. При наличии возможности активации функции POWER в определенной зоне, на дисплее появится обозначение "P". Время активации POWER ограничено 5 минутами для обеспечения безопасности кухонных принадлежностей. После автоматической дезактивации POWER, зона будет продолжать работать на уровне мощности «9». Можно снова включить POWER в работу по истечении несколько минут. Если в период включения POWER Вы уберете кастрюлю из зоны варки, функция POWER не будет отключена и его цикл продолжится.

ВНИМАНИЕ:
При выборе функции Booster в любой из задних зон (левой или правой), передняя зона с той же стороны автоматически выключится (если она была включена), чтобы дать возможность направить всю мощность на заднюю зону. Это позволяет иметь более мощный Booster.
Вместе с тем, при выборе функции Booster для любой из передних зон (левой или правой), задняя зона с той же стороны сможет работать на мощности до уровня 8, так как в этом случае не требуется такого большого расхода энергии.

Остаточное тепло
Определяется время, в течение которого зона приготовления сохранит остаточное тепло после работы и выключения, что может также вызвать ожог в случае прикосновения.
Статус определяется в зависимости от:
Выбранного уровня мощности (от „0" до „9")

Времени ВКЛ/ВЫКЛ реле
Индикация остаточного тепла зоны приготовления остается активной, пока расчетная температура не понизится ниже + 60 °C.

Автоматическое выключение (ограничение времени работы)
Для каждой активированной зоны определяется максимальное время работы. Максимальное время работы зависит от выбранного уровня приготовления.
Спустя максимальное время работы зона приготовления автоматически отключается.
Каждая активация статуса зоны приготовления (изменение уровня приготовления и т.д.) Сбрасывается таймер на исходное значение.
Настройки таймера имеют приоритет для ограничений времени работы с настройками высокого уровня приготовления.

Защита от случайного включения
Электронная система автоматически отключается в случае обнаружения использования кнопок в течение 10 сек. Блок управления издает звуковой сигнал после 10 сек. неисправности (период: 1000 мсек., 500 мсек.
ВКЛ) и код ошибки "E R 0 3" загорается на дисплее (0.5 сек. ВКЛ и 0.5 сек. ВЫКЛ). Если постоянное включение превышает 10 сек., код ошибки "ER 03" продолжает гореть, пока присутствует неисправность, и пока она не будет идентифицирована. Если зона приготовления находится на уровне "горячо", символ [H] чередуется с кодом ошибки (0.5 сек. символ, 0.5 сек. "H").
Вода, которая попадает на стеклянную поверхность, не всегда приводит к включению кнопок и не может быть установлена. (После вытирания стекла, которое покрывает кнопки, все кнопки моментально готовы к использованию).
Если ни одна зона приготовления не была активирована в течение 20 сек. после нажатия ВКЛ питание, блок управления переходит в режим ВЫКЛ (черный дисплей).

Блокировка кнопок (дополнительно)
Включение функции блокировки кнопок в активном режиме или режиме ожидания блокирует клавиатуру, а светодиод данной кнопки загорается. Здесь необходимо учитывать время включения функции блокировки кнопок. Управление продолжает работать в установленном режиме, но уже не регулируется ни одной из кнопок, за исключением самой функции блокировки кнопок или кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

В заблокированном состоянии возможно также
отключение самой кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Светодиод функции блокировки кнопок гаснет после отключения управления. Светодиод функции блокировки кнопок загорается при включении (в режиме ожидания 10 сек.), пока он не будет отключен повторным включением кнопки блокировки.

Включение/выключение кнопки блокировки кнопок невозможно в режиме ВЫКЛ.
После истечения времени таймера соответствующие сигналы таймера можно подтвердить, нажав любую кнопку, без разблокировки управления.

При повторном включении кнопки блокировки в режиме ожидания или активном режиме разблокируется клавиатура, а соответствующий светодиод блокировки гаснет. Все кнопки сенсора можно вновь использовать, как раньше.

Звуковой сигнал (зуммер)
Следующие действия во время работы блока ТС сопровождаются звуковым зуммером:
Короткий однократный сигнал для повторного включения кнопки
Более долгий, прерывистый звук для постоянного использования кнопок в течение длительного периода
времени (≥ 10 сек.)
Истечение времени таймера
Функция таймера (дополнительно)
Функция таймера бывает двух видов:
-Независимый таймер 1..99 мин: Звуковой сигнал с таймером. Эта функция может быть активирована, пока ни одна зона приготовления не используется (все стадии = 0). Если зона приготовления была активирована при включении (уровень >0), то независимый таймер продолжает работу. Если таймер используется для отключения зоны приготовления (см.таймер зоны приготовления), то управление следует сначала выключить (датчик питания) и вновь включить.
-Таймер зоны приготовления 1..99 мин: Эта функция может быть активирована только при активации приготовления (уровень < 0; точки дисплея). Звуковой сигнал таймера, легко программируется выключение четырех зон приготовления
Установка значения таймера:

С помощью регулировки слайдера.
Сначала корректируется первая цифра, а после вторая цифра.
В течение 10 сек. после установки второй цифры сбросить значение. (подсвеченные точки в дисплее таймера и, для зоны приготовления, специальный таймер с мигающим светодиодом).
Для активного таймера значение таймера должно быть установлено на [0] непосредственным нажатием [0] на слайдере (слева)
Выключение активного таймера:
Таймер можно выключить, установив его значение на 0.
Независимый таймер можно выключить, двойным нажатием кнопки питания . (1 й ТС активный, 2 й ТС и таймер ВЫКЛ).
Независимый таймер:
Если блок управления включен (все дисплеи зон приготовления показывают [0]), независимый таймер может быть включен нажатием кнопки выбора таймера. Дисплей таймера показывает "00". Цифровая точка на дисплее таймер загорается. Таймер отключается спустя 10 сек. (черный дисплей), если не выполняются любые другие настройки. Если в течение 10 сек. значение таймера было выставлено при выключенной зоне приготовления, дисплеи зоны приготовления отключаются (промежуточные реле отключаются). Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H] отображаются постоянно Если таймер был выбран (точка дисплея мигает в течение 10 сек.), его можно настраивать. Диапазон настройки 0 -99 минут, одиночными действиями; на слайдере.

Непосредственно после установки значения таймера начинается отсчет счетчика с последнего заданного значения. Таймер автоматически отменяется спустя 10 сек., а дисплей таймера показывается значение таймера. После истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00".
Звуковой сигнал прекращается
-Через 2 мин и/или
-После включения кнопки.
После этого дисплей таймера перестает мигать и гаснет. Возможные оптические предупреждения горячих зон приготовления [H] отображаются постоянно
После нажатия кнопки питание блок управления можно переключить «только за счет работы таймера»
на зону приготовленияв любой момент –с или без включения независимого таймера -.
При переключении на активный режим ТС с включенным
Независимым таймером, сначала выбирается таймер (загорается точка десятичной дроби на дисплее таймера). После выбора зоны приготовления, точка десятичной дроби исчезает на дисплее таймера, и постоянная точка десятичной дроби загорается на дисплее зоны приготовления.
При выключении блока управления с помощью кнопки Питание, независимый таймер, если он работает, также отключается.

Программирование таймера для зоны приготовления
При включении ТС активируется настройка таймера для определенных зон приготовления.
При включении зоны приготовления (уровень > 0) и выборе дисплея таймера (в течение 10 сек.) значение таймера может быть присвоено данной зоне приготовления как функция отключения. Светодиод
вокруг таймера означает, для какой зоны приготовления был активирован таймер.
После выбора таймера соответствующий светодиод начинает мигать, а точка на дисплее таймера постоянно гореть. Если зона приготовления была выбрана после ,
точка гаснет, а светодиод прекращает мигать.
При переключении с одной зоны приготовления на другую дисплей таймера показывает текущее значение таймера для соответствующей зоны приготовления.
Настройки таймера других зон приготовления остаются активными.
Дальнейшие настройки выполняются, как и для независимого таймера
Если активным является не один таймер, дисплей показывает наименьшее значение таймера (спустя 10 сек.).
после истечения установленного времени раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера загорается „00".
Одновременно загорается соответствующий светодиод таймера. Запрограммированная зона приготовления отключается, появляется постоянный "0", и зона приготовления выбирается автоматически. Спустя 10 сек. (время отмены) на «горячей» зоне приготовления
появляется постоянный символ "H".
В противном случае появляется символ"0".
Звуковой сигнал и мигание светодиода таймера зоны приготовления прекращается
- через 2 мин и/или
- после включения кнопки.
После того, как дисплей остановки погаснет, зона приготовления вновь остается не выбранной.
Работа таймера для определенной зоны приготовления аналогична независимому таймеру.
Если таймер программируется для определенной зоны приготовления, ограничение рабочего времени зависит от значения таймера, а не от стандартного табличного значения.

Кастрюли (Рис. 3)
- Если магнит прилипает ко дну кастрюли при приближении ко дну, эта кастрюля годится для варки на индукционной плите. - покупайте кастрюли, специально рассчитанные на индукционную варку.
- кастрюли с плоским и толстым дном.
- кастрюли, диаметр дна которых точно соответствует диаметру конфорки для максимального использования мощности. - кастрюля меньших размеров снижает мощность, но не приводит к потере энергии. В любом случае не рекомендуется использование посуды с диаметром менее 10 см.
- посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или посуда из нержавейки с ферритом, если на дне посуды указано: для индукционных плит.
- в случае использования чугунной посуды, лучше, чтобы их дно было эмалевое, во избежание появления царапин на стекле керамической панели.
- следующая посуда не пригодна для использования: стекло, керамика, обожженная глина, посуда из алюминия, меди или не намагничивающейся стали (аустенитной).

Уход (Рис. 4)
Остаток алюминиевой фольги, остатки пищевых продуктов, жирные пятна и брызги, сахар, продукты с большим содержанием сахара – все это следует немедленно счистить с варочной панели
с помощью специальной лопатки - шабера, во избежание появления царапин на поверхности. Сразу после этого нанести специальный продукт и использовать для очистки панели бумажные полотенца. Затем промыть водой и высушить чистой тряпочкой. Запрещается использование абразивных губок или мочалок, также не использовать агрессивные химические продукты и средства для удаления пятен.

Инструкции для монтажника

Монтаж
Настоящие инструкции предназначены для использования в период монтажа и для монтажника, это руководство для монтажа,
регулировки и ухода за плитой в соответствие с существующими нормативами. Не забывайте о том, что необходимо отключить плиту для выполнения каких-либо операций.

Установка (Рис. 5)
Для установки плиты на плоской поверхности обратитесь к соответствующему Рисунку.
Для герметизации всего периметра плиты пользуйтесь заполнителем, входящим в состав поставки.
Не рекомендуем устанавливать плиту на духовке, или, в случае такого рода установки, убедитесь в том, что:
- духовка оборудована эффективной системой охлаждения,
- горячий воздух из духовки не может попасть по каналу в область индукционной панели,
- предусмотреть воздушные каналы в соответствии с указанным на Рисунке.

Электрические подключения (Рис. 6)
Перед подключением к сети питания, убедитесь в том, что:
- Характеристики установки совпадают с характеристиками, приведенными на установочной пластине, находящейся на дне панели для варки;
- Для установки предусмотрено достаточно мощное заземление, в соответствии с нормативами и требованиями действующего законодательства. Заземление предусмотрено в установленных нормативах.

В том случае, если для аппарата не предусмотрен шнур и - или розетка включения, необходимо использовать материал, пригодный для значений электрического тока, приведенных на установочной пластине с характеристиками, и для данной рабочей температуры. Запрещается использовать шнур в случае его перегревания при превышении 50°C температуры окружающей среды.

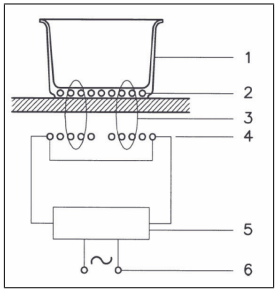


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1.- 图 1 - 1. ábra - Εгк. 1.

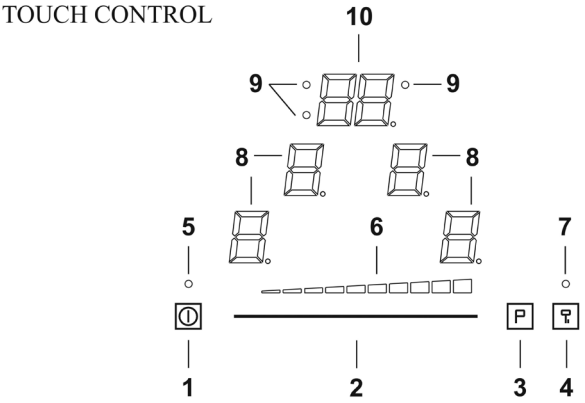


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys.2 - Kuva 2.- 图 2 - 2. ábra - Εгк. 2.

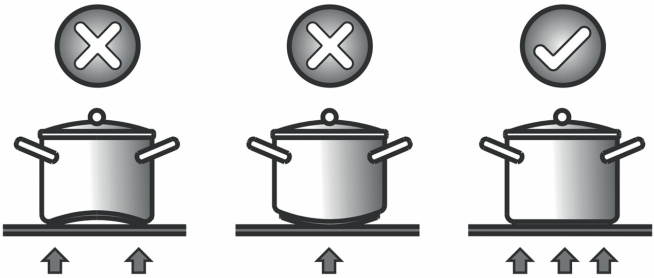


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Εικ. 3.

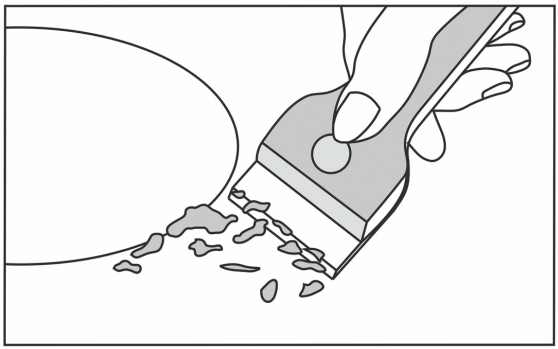
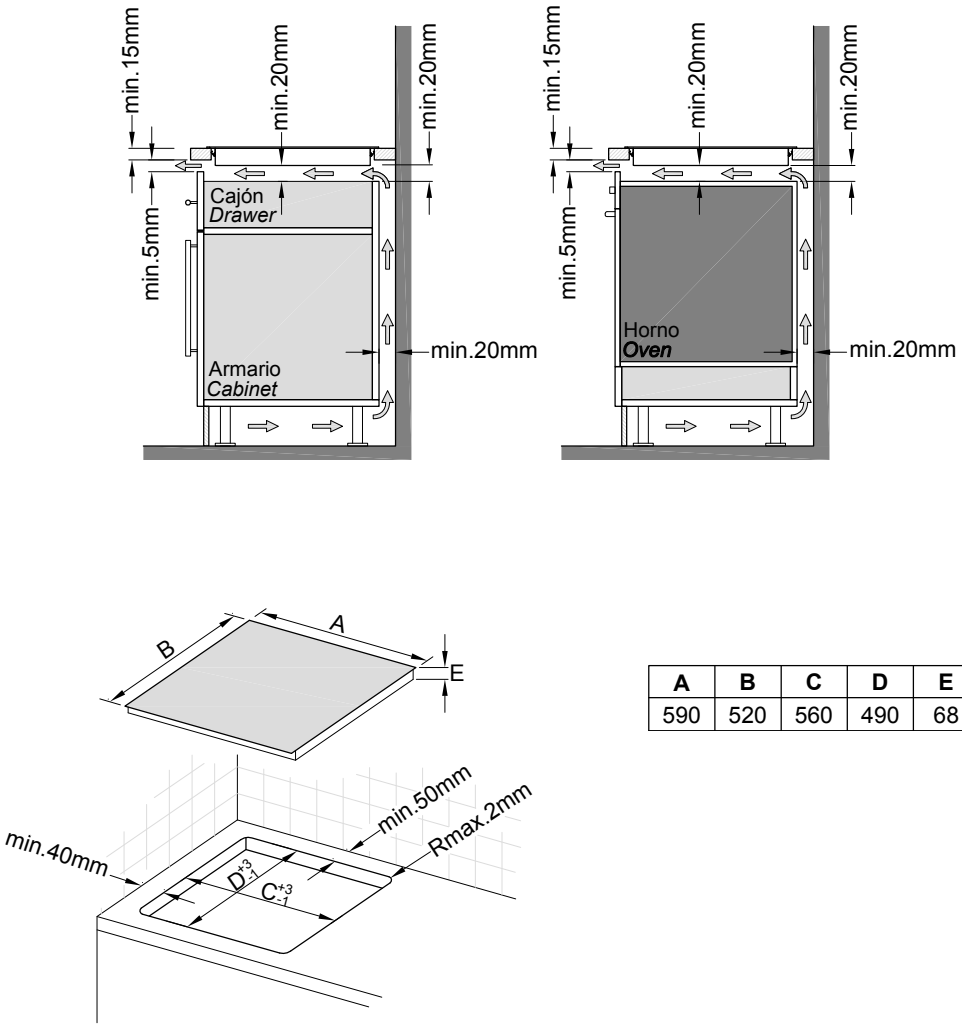
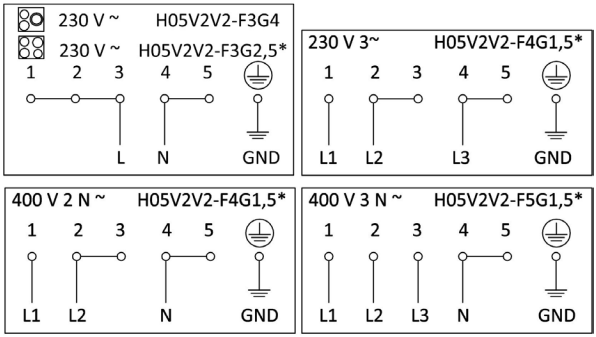


Fig.4 - Abb.4 - Afb. 4 - Рис. 4 - Rys. 4 - Kuva 4. - 图4 - 4. ábra - Εικ. 4.



A	B	C	D	E
590	520	560	490	68

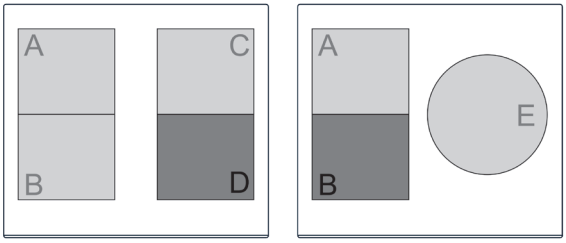
Fig.5 - Abb.5 - Afb. 5 - Рис. 5 - Rys. 5 - Kuva 5.- 图 5 - 5. ábra - Εικ. 5.



*Teniendo en cuenta el factor de simultaneidad
*Bei Gleichzeitigkeitsfaktor
*En tenant compte du coefficient de simultanéité.
*Considering complementary factor
*Tenendo conto del fattore di contemporaneità
*In aanmerking de Geleijktijdigheidsfactor
*Tomando en consiferaçao o factor de dimultaneidade
*Idet der tages højde for samtidighedsfaktoren
*yhtäaikaisuuden huomioonottaen
* Samtidighetsfaktorn bör tas med i beräkningen
*Λαμβάνοντας υπόψη τα προεξέχοντα πλήκτρα χειρισμού
*Учитывая фактор совместимости
*Biorąc pod uwagę ich komplementarność
*Figyelembe véve az egyidejűségi tényezőt
*素，控制盘四周要用随产品赠送的防渗水的胶条粘牢。
*Ta i betraktning samtidighetsfaktoren

Fig.6 - Abb.6 - Afb. 6 - Рис. 6 - Rys. 6 - Kuva 6.- 图 6 - 6. ábra - Εικ. 6.

7-a



7-b

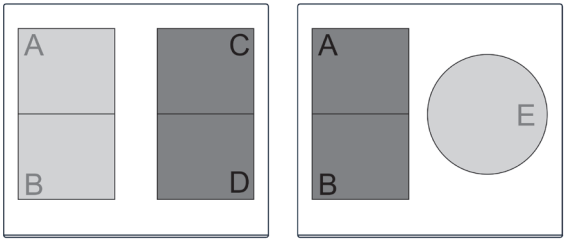


Fig.7 - Abb.7 - Afb. 7 - Рис. 7 - Rys. 7 - Kuva 7.- 图 7 - 7. ábra - Εικ. 7.

cata

CNA group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
C. Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

60816665.29.06.2017