

DE'LONGHI COOKING

ВАРОЧНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

ВАРОЧНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

EAC



Уважаемые клиенты,

Спасибо за покупку и предоставление ваших предпочтений к нашему продукту.

Меры предосторожности и рекомендации, приведенные ниже для Вашей собственной безопасности и безопасности других. Также будут предоставлять средства, при помощи которых в полной мере Вы сможете использовать возможности, предлагаемые Вашим прибором.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию по эксплуатации. Это может быть полезным в будущем, либо для себя или для других в том случае, если сомнения возникнут в связи с его работой.

Этот прибор должен использоваться только для выполнения той задачи, для которой он был разработан, то есть для приготовления пищевых продуктов.

Любую другую форму использования следует рассматривать как нарушение и, следовательно, опасностью использования.

Производитель не несет ответственности в случае повреждения, вызванные неправильным или нелогичным использованием прибора.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВАЖНО: Этот прибор разработан и изготовлен исключительно для приготовления пищи домашней (бытовой) еды, и не подходят для любого не внутреннего применения и, следовательно, не должны использоваться в коммерческих целях.

Гарантия на устройство будут недействительны, если прибор используется не в домашних условиях, а в полу коммерческой, коммерческой или коммунальной среде.

Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.

- Этот прибор был спроектирован и изготовлен в соответствии с применимыми стандартами для бытовых кухонных изделий, и он содержит все функции безопасности, показанные в этом руководстве. Некоторые люди с чувствительной кожей могут иметь более выраженные элементы восприятия температуры в пределах, допускаемых нормами.
Полная безопасность использования прибора при использовании продукта, особенно в присутствии детей.
- После распаковки прибора, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений, не используйте его и обратитесь к поставщику или квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (то есть пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди, упаковочные ленты и т.д.), не должно быть оставлены в пределах легкой досягаемости детей, так как это может привести к серьезным травмам.
- Некоторые приборы поставляются с защитной пленкой на стальных и алюминиевых деталях. **Эта пленка должна быть удалена перед использованием прибора.**
- **ВАЖНО:** использование соответствующей защитной одежды / перчатки рекомендуется при обработке или очистке данного прибора.
- Не пытайтесь изменять технические характеристики прибора, поскольку это может стать опасным в использовании. Изготовитель не несет ответственность за возможные неудобства в результате несоблюдения этого условия.
- Не пользуйтесь прибором с помощью внешнего таймера или системой дистанционного управления.

- Не проводите очистку или операции по техническому обслуживанию прибора без предварительного отключен его от электроснабжения
 - Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор ,таким образом сделать его небезопасным.
 - Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками (или ногами).
 - Не используйте прибор находясь босиком
 - Когда Вы решите не использовать этот прибор больше (или решили заменить на другую модель), перед тем как избавиться от него, рекомендуется, чтобы он был приведен надлежащим образом в нерабочее состояние, согласно здоровья и правил окружающей среды, обеспечивая, в частности, чтобы все потенциально опасные части быть безвредны, особенно в отношении детей, которые могли бы играть с неиспользуемыми техникой.
 - Различные компоненты прибора пригодны для вторичной переработки. Утилизируйте их в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране. Если прибор для утилизации, выньте шнур питания.
 - После использования убедитесь, что управления находятся в выключенном состоянии.
 - Дети младше 8 лет, должны находиться в стороне от прибора, либо под постоянным наблюдением.
 - Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктирования по вопросам использования прибора безопасным образом и понимать опасность использования.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и абонентское обслуживание не осуществляются детьми без присмотра.
- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение имущества, вызванные неправильным или ненадлежащего использования прибора.
 - **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибора доступные части нагреваются, они остаются горячими в течение некоторого времени после использования.
 - Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами на панели.
 - Во избежание ожогов, маленьких детей следует держать подальше.

- Убедитесь, что электрические кабели, соединяющие другие устройства в непосредственной близости от прибора не могут вступать в контакт с конфорками поверхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Автоматическая приготовления пищи на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой, но выключить прибор, а затем покройте пламя, например крышкой или огнеупорным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара: не хранить товары на варочной поверхности.
- Не устанавливайте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической варочной поверхности.
- Не допускайте падение тяжелых или острых предметов, на стеклокерамическую варочную поверхность.
- Не царапайте поверхность острыми предметами. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если плита имеет трещины или другие повреждения падающими предметами и т.д., отключите прибор от сети электропитания во избежание поражения электрическим током и обратитесь в службу сервиса.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При правильной установке, ваш продукт соответствует всем требованиям безопасности, установленным для категории данного вида продукции. Однако особое внимание должно быть уделено нижней части прибора, поскольку эта область не предназначена для контакта и может содержать острые края или шероховатость, которые могут привести к травме.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен находиться под наблюдением. Процесс приготовления пищи на короткий срок должен контролироваться непрерывно.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только авторизованным сервисным агентом для того, чтобы избежать опасности.
- Индукционные плиты:
 - Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.
 - Не используйте металлические кухонные принадлежности (например, ковши). Предпочтительно использовать посуду из пластика или дерева на кухне.

- Пожалуйста, используйте посуду из списка рекомендуемого размера (см. Рекомендуется минимальный диаметр кастрюли). Не рекомендуется использовать кастрюли меньше конфорки. Кастрюли должны быть размещены в центре рабочей зоны.
- Не используйте дефектные кастрюли и сковороды с изогнутой нижней частью.
- Пожалуйста, используйте подходящие кастрюли, которые отмечены для индукционной плиты.
- Пожалуйста, держите дистанцию от электромагнитных полей, стоя 5-10 см от конфорки. По возможности использовать заднюю зону приготовления пищи.
- Магнитные объекты (например, кредитные карты, дискеты, карты памяти) и электронные приборы (например, компьютеры) не должны быть размещены рядом с индукционной варочной панели.
- Разогрев жестяных банок запрещен! Закрытые банки могут взорваться при превышении давления при нагревании. Существует риск сжигания банок с открытыми крышками, а также, встроенная защита температуры не может хорошо работать в этом случае.
- **ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** индукционная варочная панель соответствует европейским стандартам для бытовой техники приготовления пищи.
Поэтому она не должна вмешиваться в других электронных устройствах.
Лица с кардиостимуляторами или любой другим электрическим имплантатом должны проконсультироваться со своим врачом, могут ли они использовать системы индукционной плиты (и проверить любые возможные помехи с имплантатами).

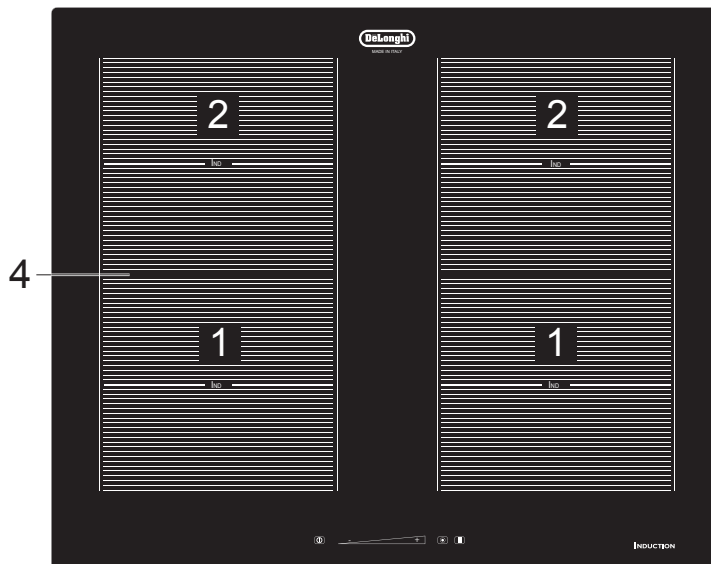
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для правильной утилизации продукта

В конце срока службы, изделие не должно утилизироваться как городские отходы. Это должно быть сделано специальной местной службой дифференцированного центра сбора отходов или в предприятие, предоставляющих данную услугу.

Утилизация бытовой техники отдельно позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и утилизация составляющих материалов, позволяет получить значительную экономию энергии и ресурсов.

1 ХАРАКТЕРИСТИКИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рис. 1.1

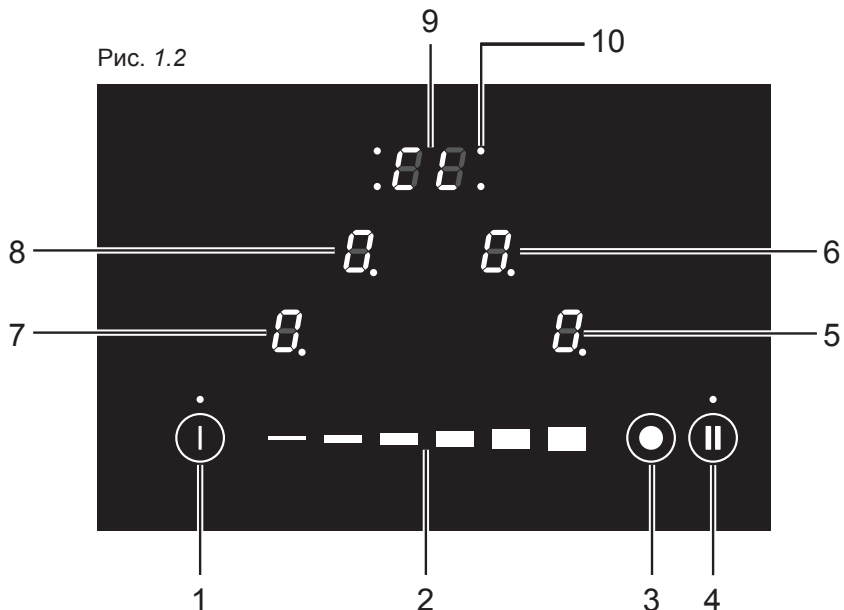


- | | | |
|-------------------------|--------------|--|
| 1. Индукционная зона | 160 x 180 мм | Нормальная мощность: 1600 Вт
Мощность с «Бустером»: 1850 Вт |
| 2. Индукционная зона | 160 x 180 мм | Нормальная мощность: 2100 Вт
Мощность с «Бустером»: 3000 Вт |
| 3. Сенсорное управление | | |
| 4. Функция «Мост»: | | при включении конфорки 3 и 4 работают вместе как единая зона - 3700 Вт |

Примечание: Номинальная мощность и мощность бустера может меняться в зависимости от размера и материала поддона, установленного на рабочую зону.

Внимание!
Не закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.

Рис. 1.2



СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

1. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ
2. Селектор выбора
3. Функциональная клавиша Booster и клавиша выбора Child Lock (устанавливаются в комбинации с другими клавишами, см. Главу «БЕЗОПАСНОСТЬ БЛОКИРОВКИ ДЕТЕЙ»)
4. Клавиша «Функция паузы»
5. Клавиша передней правой зоны
6. Клавиша задней правой зоны
7. Клавиша передней левой зоны
8. Клавиша задней левой зоны
9. Клавиша автоматического таймера приготовления пищи
10. Светодиод, обозначающий запрограммированную зону

Заметки:

- Каждый выбор (прикосновение к одной из клавиш) обозначается звуковым сигналом (звуковой сигнал).
- Сенсорная область управления автоматически выключается (и звучит предупреждающий сигнал 10 секунд):
 - Если одна или несколько клавиш нажаты в течение более 10 секунд;
 - если объект находится в области управления касанием;
 - в случае утечки жидкостей на управляющие клавиши.

Внимание: Отсоединить аппарат от сети, если есть трещины на керамической поверхности и свяжитесь с центром послепродажного обслуживания. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут сильно нагреться.

2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Варочная панель оснащена индукционными варочными зонами.

Эти зоны, показанные графическими элементами, окрашенными на керамическую поверхность, управляются системой управления касанием.

В передней центральной части варочной панели, дисплеи с сенсорным управлением системы указывают:



= Конфорки Выкл (не активированы)



= Конфорки Вкл (активирована, но не работает).

Рис. 2.1

Если все зоны находятся на нуле, сенсорная система управления автоматически выключается (сенсорное управление Выкл) примерно через 20 секунд.



= Уровни мощности



= Низкая настройка бережный нагрев



= Функция быстрого нагрева



= Функция "Мост"



= Функция "Бустер"



= Индикатор оставшегося тепла



= Индикатор обнаружения кастрюли



= Индикатор «Детского контроля»



= Автоматический таймер приготовления


Примечание: Каждая подсвеченная цифра (за исключением дисплея «Таймер автоматического приготовления») относится к соответствующей конфорке.

Индукционная система варочной поверхности


Когда ваша индукционная варочная поверхность включена, и конфорка была выбрана, электронные схемы производят индуцированный ток, которые мгновенно нагревает дно кастрюли, которая затем передает это тепло к еде.

Приготовление происходит практически без потерь энергии между индукционной варочной панелью и едой.


Ваша индукционная варочная панель работает только если правильная кастрюля с необходимой функций помещается на конфорку. Пожалуйста, обратитесь к разделу "посуда/Кофейник для индукционных варочных панелей".

Если появится символ «индикации обнаружения кастрюли»  на дисплее, ваша кастрюля не подходит, и ваша индукционная поверхность не будет работать. Через 10 минут без обнаружения любой кастрюли, конфорка автоматически выключается.

ОСТАТОЧНАЯ ИНДИКАЦИЯ ТЕПЛА

Когда температура зоны нагрева еще горячая, соответствующий индикатор оставшегося тепла загорается на дисплее , чтобы предупредить вас о горячей поверхности.

Избегайте прикосновения к поверхности плиты на площади приготовления пищи. Пожалуйста, обратите особое внимание на детей.

Когда горит на дисплее  всё еще можно начать готовить снова; просто включите конфорку, как указано в главе ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕГУЛИРОВКА КОНФОРКИ.

Кухонная посуда/Кофейник для индукционных варочных поверхностей.


Система индукционной плиты работает только при использовании правильной посуды для индукционных варочных поверхностей, (обычно идентифицируется символом индукции на дне посуды / кофейник). Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора.

Дно кастрюли/Кофейник должно быть ферромагнитным чтобы генерировать электромагнитное поле, необходимое для процесса нагрева (т.е. магнит должен прилипнуть к дну кастрюли/Кофейник).


Кастрюли/Кофейник изготовлены из следующих материалов не подходят:

- стекла, дерева, фарфора, керамики, керамики;
- чистой нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания.

Чтобы проверить, если кастрюля/Кофейник подходит или нет:

- Проверьте дно кастрюли/Кофейник с магнитом: если магнит прилипает, кастрюля подходит.
- Если магнит нет в наличии, залить небольшим количеством воды внутрь кастрюли/Кофейник и поместить кастрюлю/Кофейник на конфорку. Включите конфорку: если символ («индикации обнаружения кастрюли»)  появляется на дисплее конфорки (вместо уровня мощности), кастрюля не подходит.

Важно: Не используйте Кастрюли / кофейник адаптеры; Это может привести к перегреву и повреждению устройства.

Важное примечание: конфорки не будут работать, если диаметр кастрюли слишком мал (символ  «индикации обнаружения кастрюли» появится на дисплее конфорки). Чтобы правильно использовать конфорки следуйте указаниям, приведенным в следующей таблице.

Индукционная поверхность	зона	Минимальный диаметр кастрюли рекомендовано (в расчете на дно кастрюли)
Варочная зона 160 x 180 мм		120 мм
Варочная зона “Мост”		230 мм

Обратите внимание: Кастрюля/Кофейник должен быть всегда в центре на середине конфорки. Можно использовать негабаритных кастрюли/Кофейник но его дно не должно соприкасаться с другой конфоркой. Всегда используйте посуду с толстым, полностью плоским дном.

Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном, это может привести к перегреву конфорки.

Примечание: Некоторые типы кастрюль/Кофейник могут вызвать шум при использовании конфорки индукции.

Шум не означает отказ индукции и не влияет на процесс приготовления.

КАК ВКЛЮЧИТЬ СЕНСОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Включение

Нажмите на кнопку ① и держите ее нажатой, пока сенсорное управление не будет освещено.

Дисплеи на конфорках напишут “0”.

Примечания:

- Если защита от детей активна, сенсорного управления может быть включен только после отключения защиты (см главу «Блокировка от детей»).
- Автоматическое выключение: Если конфорка не будет включена в течение 20 секунд, сенсорное управление автоматически выключится.

Выключение

Сенсорного управления можно выключить в любой момент, нажав клавишу ①.

Если какая-либо конфорка, включена она будет отключена.

Рис. 2.2

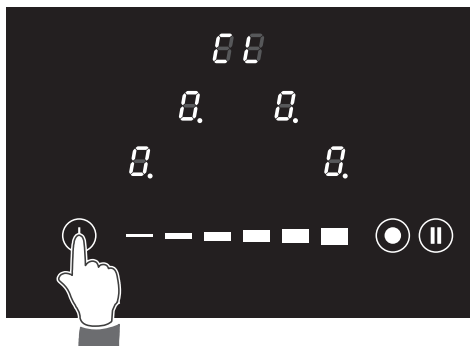


Рис. 2.3

РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ И ВЫБОР КОНФОРКИ

To turn On a cooking zone the cooktop must be switched On (see section “HOW TO SWITCH ON/OFF THE COOKTOP”).

- Выберите конфорку, прикоснувшись к соответствующей клавише конфорки, которые будут использоваться (рис. 2.3).
- Выберите настройку селектора [между “1” (минимум) и “9” (максимум)]: коснитесь одной точки, чтобы «перейти» к определенной настройке или проведите пальцем по селектору (рис. 2.4).
- На дисплее конфорки отображен выбранный уровень.
- Уровень мощности может быть изменен в любое время.

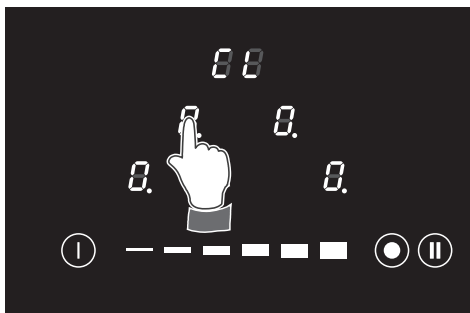
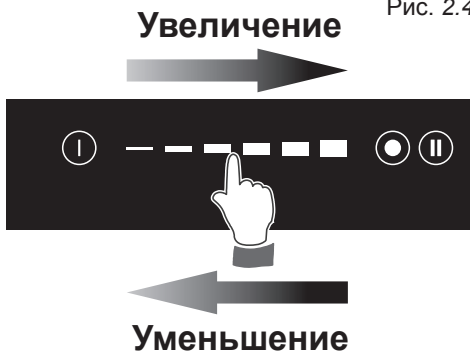



Рис. 2.4



БЕРЕЖНЫЙ НАГРЕВ



Эта функция идеально подходит для самых деликатных задач приготовления пищи (таких как плавление шоколада), так как зона приготовления обеспечивает очень низкую непрерывную мягкую жару. Это также идеально подходит для хранения приготовленной пищи в тепле и нежного согревания нежных продуктов.

Чтобы включить зону приготовления, необходимо включить варочную панель (см. Раздел «КАК ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ СООКТОР»).

- Выберите зону приготовления, коснувшись соответствующего дисплея используемой зоны приготовления.
- Выберите настройку селектора (между “0” и “1”).
- Отображается индикатор зоны приготовления .

ФУНКЦИЯ “БЫСТРОЕ НАГРЕВАНИЕ”


Чтобы активировать функцию «Быстрое нагревание»:

- Нажмите клавишу  и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не загорится сенсорное управление.
- Выберите зону приготовления, коснувшись соответствующего дисплея используемой зоны приготовления.
- Выберите настройку селектора (между “1” и “8”): коснитесь одной точки, чтобы «перейти» к определенной настройке или проведите пальцем по селектору (рис. 2.4) и нажмите в течение нескольких секунд, обозначенный акустическим сигналом (звуковой сигнал). Дисплей рабочей зоны меняется между установленным уровнем мощности и .

Эта функция позволяет рабочей зоне работать с максимальной мощностью (100%) в течение времени, пропорционального выбранному уровню мощности; по истечении этого времени зона приготовления будет работать на выбранном уровне.

Эта функция доступна во всех зонах приготовления.

Пока эта функция работает, в любой момент можно увеличить выбранный уровень мощности, но невозможно уменьшить мощность; нажав селектор на более низкий уровень, функция будет отключена.

Функция будет отключена также нажатием клавиши  или выбором функции «Booster».

Примечание. Если вы удалите кастрюлю из зоны приготовления до того, как программа будет завершена, функция «Быстрого нагрева» будет завершена с оставшимся временем, если кастрюлю положить в зону приготовления в течение 10 минут.

ФУНКЦИЯ “МОСТ” (РАЗДВИЖНАЯ МАКСИ ЗОНА)

Эта функция может быть использована чтобы связать две зоны в режиме (левая зона и / или правая зона) «мост», чтобы создать расширенную зону максимума, который идеально подходит для больших прямоугольных кастрюль или специальной посуды для рыбы.

Чтобы включить эту функцию:

- Включите варочную панель (смотрите раздел “КАК выключить плиту ВКЛ и ВЫКЛ”).
- Выберите обе из двух зон с помощью давления пальца (Рис. 2.5).
- Выберите уровень мощности [от “1” (минимум) до “P” (максимум)]: выберите нужный уровень мощности на селекторе питания или проведите пальцем по нему (Рис. 2.4).
- Дисплей передней панели будет показывать настройку тепла. Задняя зона приготовления покажет **P**.
- Уровень мощности может быть изменен в любое время выбрав передняя зона приготовления (загорается индикаторная лампочка передней зоны) а затем установив новый уровень, как описано ранее
- Чтобы отключить функцию «Мост», повторяя одновременный выбор обоих элементов приготовления или выключение по клавише **ⓘ**.

Если ни одна кастрюля не обнаружена

Если ни один поддон не обнаруживаются на задней зоне нагрева переднего дисплей конфорки показывает выбранную настройку, и на дисплее задней зоны приготовления пищи попеременно **P** и **9** (ОСТОРОЖНО! Передняя конфорка будет работать на выбранную настройку).

Если ни один поддон не обнаружен на передней конфорки переднего дисплей конфорки показывает символ, **9** и на дисплее задней зоны приготовления будет переключаться между выбранной настройкой и **P** (ОСТОРОЖНО! Зона заднего приготовления будет работать при выбранной настройке).

Если через 10 минут не обнаружено кастрюль:

- функция моста отключится.
- оставшаяся зона приготовления будет продолжать готовить при выбранной настройке тепла.

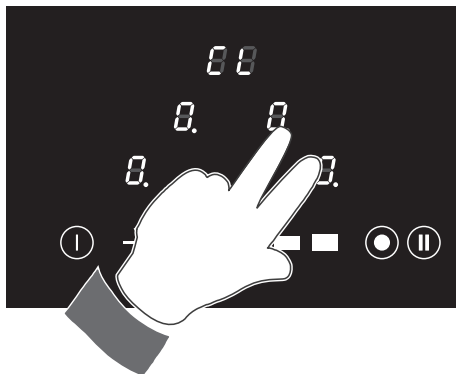



Рис. 2.5

ФУНКЦИЯ УСИЛИТЕЛЯ (BOOSTER)

Эта функция позволяет конфорки работать при максимальной мощности Booster (выше номинальной мощности) максимум 5 минут, она может быть использована, например, чтобы быстро нагреть большое количество воды.

– **Функция «Booster» всегда ограничена максимум 5 минутами.**

Чтобы активировать функцию «Бустер»:

- Просто коснитесь клавиши  пока на соответствующем дисплее не появится P (Рис. 2.6).
- В конце программы «Booster» (5 минут) зона приготовления автоматически устанавливается на уровень мощности “ S ”.
- Примечание: если зона приготовления еще горячая, невозможно использовать функцию «Booster», и при попытке активировать “ P ” будет мигать. В зоне приготовления автоматически устанавливается максимальный уровень мощности (“ S ”).

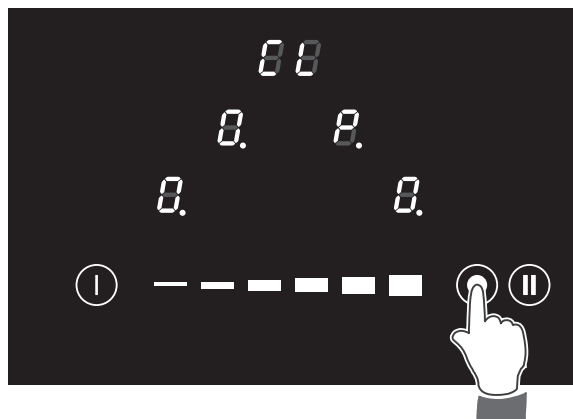
Для деактивации функции «Booster»:

- Установите другой уровень мощности в выбранной зоне приготовления..
или
- Выключите варочную панель.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕТКИ:

- Функция «Booster» не подходит для использования при приготовлении на воде без воды.
- Не используйте эту функцию для нагревания масла (например, для обжаривания глубоких жиров).

Рис. 2.6



ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ РАБОТЫ КОНФОРКИ

Ограничение по времени работы конфорки. Каждая конфорка автоматически отключается после максимального установленного времени, если никаких действий не выполняется.

Максимально установленный предел времени зависит от уровня установленной мощности, как показано на этом графике.

Каждая операция на варочной панели с помощью клавиш, сбросит максимальное время работы варочной поверхность в её первоначальное значение.

Уровень мощности конфорки	Лимит времени работы
0	120 часов
1	360 часов
2	360 часов
3	300 часов
4	300 часов
5	240 часов
6	90 часов
7	90 часов
8	90 часов
9	90 часов
P	5 часов

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ КОНФОРКИ	ЗОНА 1 ГОТОВКИ (Мощность Вт)	ЗОНА 2 ГОТОВКИ (Мощность Вт)	МОСТ (Мощность Вт)
1	65	60	91
2	102	105	149
3	166	165	240
4	250	255	356
5	379	375	538
6	592	585	836
7	879	885	1259
8	1341	1350	1922
9	1600	2100	2998
P	1850	3000	3695

ПРИМЕРЫ УСТАНОВКИ МОЩНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД		
0	Варочная поверхность не работает	
1 to 2	Разогрев	Соусы, масло, шоколад, желатин Блюда, приготовленные заранее
2 to 3	Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 to 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 to 5	Вода	Приготовление на пару, картофель, супы, макаронные изделия, свежие овощи
6 to 7	Средняя готовка пищи	Мясо, колбасы, яйца, гуляш, рулет, рубец
7 to 8	Готовка	картофель, оладьи, вафли
9	Frying, roasting Boiling water	Обжарка, Кипячение воды
P	Быстро нагреть большое количество воды	

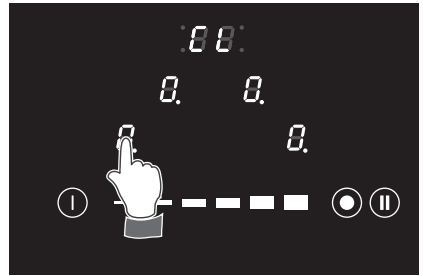
ПРОГРАММА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Рис. 2.7

Эта функция позволяет установить таймер от "1" до "99" минут для автоматического выключения конфорки/(ок) .

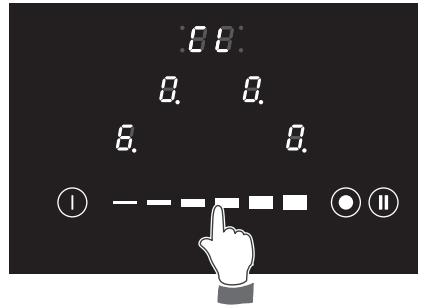
С включенной варочной панелью:

- Выберите конфорку и установите желаемый уровень мощности.
- В течение 8 секунд, нажимайте клавиши таймера "CL" (светодиод, указывающий запрограммированную зону начинает мигать) и установить таймер:



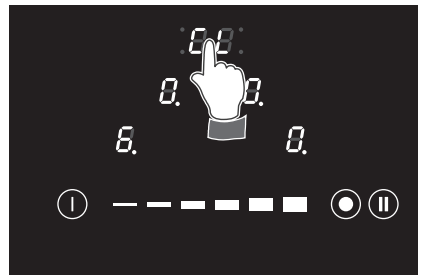
- На дисплее отображается "0-": установите вторую цифру таймера с помощью селектора настроек. Если значение должно быть равно нулю, дисплей и вторая цифра (0) начнут мигать. Коснитесь дисплея, чтобы подтвердить, подождите несколько секунд, пока программатор автоматически не переключится на следующий шаг.

Рис. 2.8



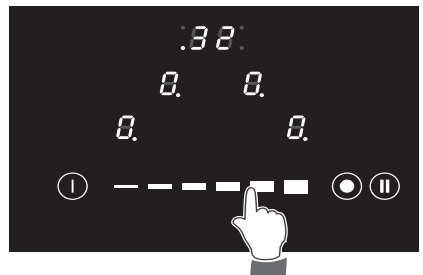
- Когда на дисплее отображается "-Z" (где "Z" указывает вторую ранее установленную цифру): установите первую цифру таймера с помощью селектора настроек. Если значение должно быть равно нулю, дисплей и первая цифра (0) начнут мигать. Коснитесь дисплея, чтобы подтвердить, подождите несколько секунд, пока программатор автоматически не переключится на следующий шаг.

Рис. 2.9



- Программа теперь обрабатывается (светодиод указывает, что запрограммированная зона постоянно горит).
- Время может быть изменено в любой момент в том же порядке, как здесь указано выше. (выбор зоны приготовления).
- Чтобы запрограммировать другую конфорку, повторите, как описано выше.

Рис. 2.10



Теперь программа автоматического отключения выключена.

По окончании обратного отсчета зона приготовления автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал (зуммер) (только на 2 минуты), на дисплее таймера будет мигать "00", и светодиод рядом с дисплеем

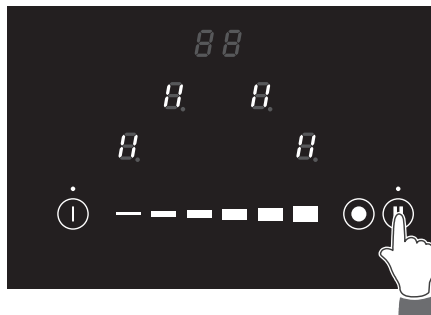
нагревателя начнет мигать.

Нажмите одну из клавиш, чтобы остановить звуковой сигнал.

Программа автоматического отключения выключения может быть отменена в любое время:

- Выберите запрограммированную зону приготовления, коснувшись соответствующего дисплея зоны приготовления.
- Коснитесь один раз таймера, а затем, в течение 8 секунд, дисплей таймера отключится.
- **ВАЖНО:** Не забудьте выключить зону вручную.

Рис. 2.11



РЕЖИМ ПАУЗЫ

Когда по меньшей мере одна зона нагрева находится в рабочем состоянии, приготовление пищи может быть временно приостановлено, нажав на кнопку (II) (Рис. 2.11).

Уже запрограммированные автоматические приготовления остановлены и не продолжают во время паузы.

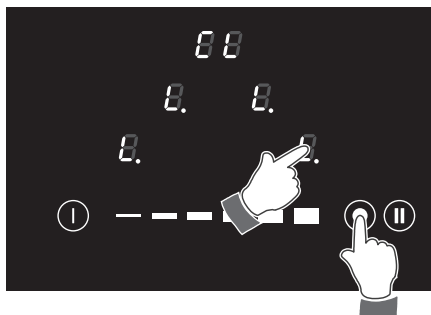
Расчет остаточного тепла и ограничение рабочего времени продолжают и не останавливаются.

Режим паузы может длиться не более 10 минут. Если режим паузы не прерывается в течение времени, варочная панель автоматически отключается.

Чтобы отключить режим паузы, коснитесь еще раз (II) а затем коснитесь экрана любой рабочей зоны.

Кухонная плита может быть отключена в любое время с помощью кнопки включения / выключения; при этом любая программа, которая была уже установленная (включен режим паузы), будет прекращена.

Рис. 2.12



КНОПКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДЕТЕЙ

Если вы не используете индукционную варочную панель, установите защиту Child Lock, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления.

- Убедитесь, что все зоны приготовления отключены.
- Одновременно коснитесь экрана передней правой зоны приготовления и клавиши (●); затем снова коснитесь тем же дисплеем зоны приготовления, пока не загорится "L" (рисунок 2.12).
- Чтобы отключить блокировку от детей, одновременно коснитесь правого или центрального правого дисплея рабочей зоны (в зависимости от моделей) и клавиши (●); затем снова коснитесь клавиши (●) пока на дисплеях зон приготовления не загорится "0".

МАКСИМАЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕМАЯ МОЩНОСТЬ ДЛЯ КОНФОРОК

Левая и правая зоны приготовления контролируются двумя отдельными щитами питания.

Если силовая плата управляет двумя зонами (передние / задние зоны LH, передние / задние зоны RH в модели с четырьмя зонами), максимальная общая мощность каждой платы питания составляет 3700 Вт.

Если зоны приготовления одной платы питания требуют более 3700 Вт, последний выбранный уровень мощности имеет приоритет, а мощность другой зоны приготовления автоматически уменьшается до оставшейся доступной мощности.

Если это произойдет, зона приготовления отобразит мигающую цифру в течение примерно 3 секунд, прежде чем автоматически отобразит новый уровень мощности.

Это означает, например, что:

- При установке программы «Booster» для второй зоны, установка на другую зону может быть сведена к оставшейся доступной мощности.
- При установке программы «Booster» для одной зоны, а затем для другой зоны, если суммарная мощность превышает 3700 Вт программа «Booster» отменяется и сводится к максимальной, доступной мощности.
-

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ

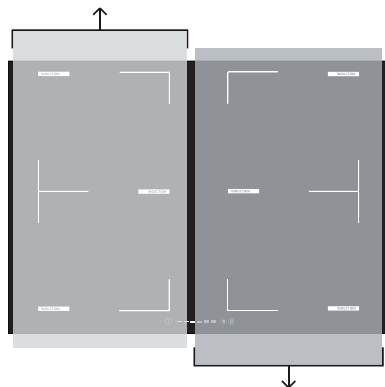
Индукционная варочная панель снабжена предохранительными устройствами для защиты электронной системы и защищает каждую зону приготовления пищи от перегрева.

В случае перегрева, одна из следующих автоматических функций может быть запущена с помощью электронной системы:

- Программа «Бустер» удалена и мощность уменьшается.
- Одна или более конфорки выключается.
- Включается охлаждающий вентилятор двигателя асинхронного блока.


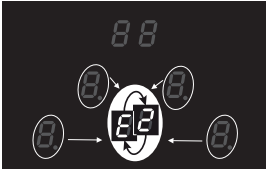
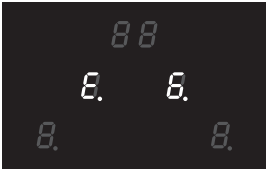
Контролируется 1-й силовой панелью

Рис. 2.13



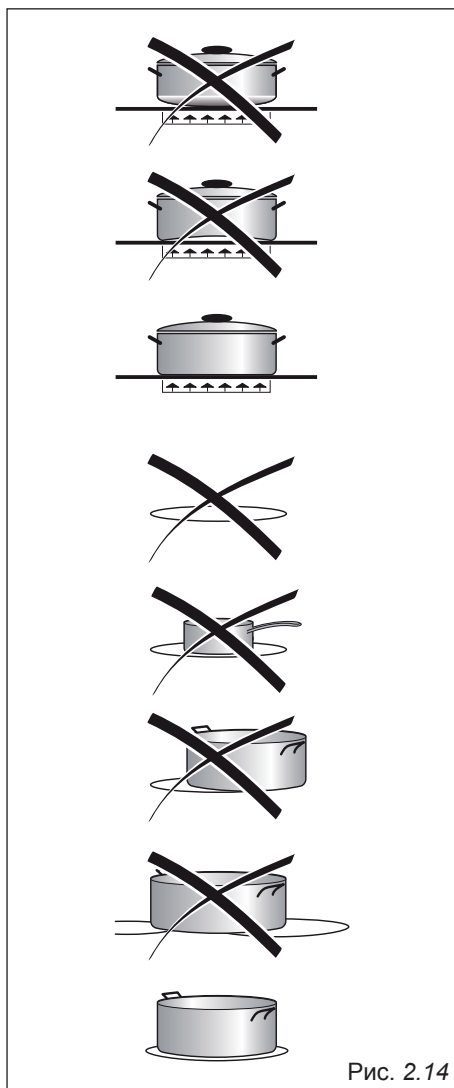
Контролируется 2-й силовой панелью
(только модели с четырьмя индукционными зонами)

КОДЫ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЯХ КОНФРОК

Код ошибки	Пример	Что делать
<p>Егхх о Ех (Не Е2 о ЕН) о Не работает дисплей</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить варочную панель и отсоедините ее от сети. 2. Подождите около 1 минуты, а затем подключите варочную панель и включите конфорки. 3. Подождите около 1 минуты, и если сообщение об ошибке не появится снова конфорки могут быть использованы. 4. Если сообщение об ошибке не исчезает повторите шаг от 1 до 3. 5. Если проблема продолжается не используйте индукционную варочную панель и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<p>Е2 о ЕН</p>		<p>Е и 2 или Е и Н для одной или нескольких зон нагрева. Это указывает на перегрев конфорки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить конфорки и оставить остывать. 2. Если проблема продолжает не следует использовать индукционную варочную панель и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<p>Е6 о Не работает дисплей</p>		<p>Варочная панель была неправильно подключена. Прибор должен быть подключен к соответствующему источнику питания с помощью квалифицированного специалиста.</p>

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Прежде чем включать конфорку убедитесь, что это сенсорная кнопка, отвечающая за включение интересующей Вас варочной зоны. Рекомендуем Вам ставить емкости на варочные зоны до включения.
- Не используйте кастрюли и сковороды с шероховатым дном (особое внимание следует уделить чугунной посуде). Использование посуды с шероховатым дном может стать причиной повреждения поверхности конфорки и царапин.
- Перед тем как поставить кастрюлю на конфорку, убедитесь, что дно чистое и сухое.
- Необходимо проводить регулярную чистку стеклокерамической поверхности и посуды. Аккуратно удаляйте все остатки пищи (особенно частички, содержащие сахар), грязь и т.п., используя предусмотренные чистящие средства.
- Для того чтобы случайно не опрокинуть емкость, следите за тем, чтобы ручка не выходила за пределы рабочей поверхности. Кроме того, это позволит ограничить доступ детей к посуде.
- Использовать поверхность, если она сломана или имеет трещинки, запрещено. Незамедлительно отключите ее от электрической сети и обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.
- Не наклоняйтесь над варочной поверхностью, если она включена.
- Не кладите листы для выпекания или пластиковые предметы на горячие варочные поверхности.
- Строго соблюдайте все требования по чистке.



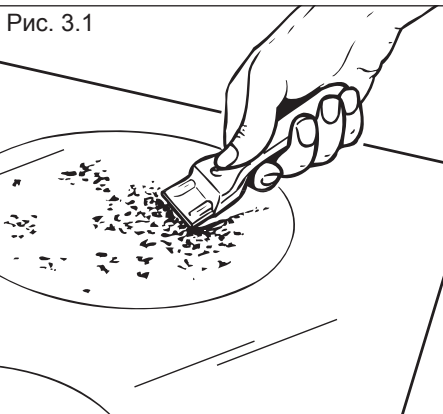
СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЮ

- Перед тем, как начать чистку, необходимо убедиться, что прибор выключен и отключен от сети электропитания.
- Желательно, проводить чистку, когда прибор холодный.
- Не оставляйте следы щелочных или кислотных веществ (например, лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхностях.
- Не используйте моющие средства с хлором или на кислотной основе.
- **Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор таким образом, сделать его небезопасным.**
- **Важно: рекомендуется использовать защитную одежду / перчатки при очистке устройства.**
- **Не поцарапать плиту с режущими или острыми предметами.**
- **Важно: Производитель отказывается от ответственности за возможные повреждения, вызванные использованием неподходящих продуктов для чистки прибора.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

ОЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Удалите разливы и другие виды инкрустаций.
- Пыль или частицы пищи можно удалить с помощью влажной ткани.
- Если вы используете моющие средства, пожалуйста, убедитесь, что это не абразивные или полировочные. Абразивные чистящие порошки могут повредить стеклянную поверхность плиты.
- Все следы очистителя должны быть удалены с помощью влажной ткани.
- Пыль, жир и жидкость от пищи, которая вскипела должна быть удалена как можно скорее.
- Если они затвердеют, они становятся все более трудно выводимыми. Это особенно верно в случае с сахаром / сироп и смесей, которые могли прожечь варочную поверхность.
- Если любой из этих продуктов растаял на керамической поверхности, вы должны удалить его немедленно (когда поверхность еще горячая) с помощью скребка, чтобы избежать повреждение поверхности варочной панели.
- Не ставьте посуду на варочную панель, которая может расплавить: т.е. пластик, алюминиевую фольгу, сахар, смеси сахарного сиропа и т.д.
- Не пользуйтесь ножом или другим острым посуды, поскольку они могут повредить керамическую поверхность.
- Не используйте постоянно. стальные или абразивные губки, которые могут поцарапать поверхность.



Консультация для установщика

4 УСТАНОВКА

ВАЖНО:

- Данный прибор должен быть только обслуживается квалифицированным персоналом.
- Данный прибор должен быть установлен только уполномоченным лицом в соответствии с действующим местным законодательством и в наблюдении инструкциями производителя.
- Неправильная установка, за которой производитель не несет никакой ответственности, может привести к травме повреждения.
- Всегда отключайте плиту от электрической сети перед проведением любых технического обслуживания или ремонта.

Эта варочная поверхность может быть встроена в рабочую поверхность 30 до 40 мм и глубиной 600 мм.

Для того чтобы установить варочную панель в кухню, отверстие с размерами, указанными на рисунке 4.1 должно быть сделано, принимая во внимание следующее:

- варочная поверхность не должна устанавливаться непосредственно над морозильной камерой, посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной поверхности.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должны быть снабжены вентилятором охлаждения. Эти два прибора должны быть подключены к электрической сети с независимыми соединениями.
- **ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Эта варочная поверхность требует притока свежего, прохладного воздуха для полноценно функционирования. Основание варочной панели должны иметь неограниченную прямую вентиляцию в комнату, где установлена варочная поверхность. Соблюдайте требования рис. 4.3 или 4.4.
- Также должно быть расстояние не менее 650 мм между варочная поверхность и любым шкафом или вытяжкой расположенной непосредственно выше (см. рис. 4.2).
- Мы хотели бы отметить, что клей, который используется для пластикового ламината для мебели должен выдерживать температуру не менее 150 ° С, чтобы избежать расслаивания.
- Стены единицы должны быть способна выдерживать температуру 75° С выше комнатной температуры.
- Не клеивать варочную панель в столешницу силиконом или клеем; это приведет к трудному будущему обслуживанию. Производитель не будет покрывать расходы на извлечение варочной поверхности, или ущерб, причиненный этим извлечением.
- Покрытия стен устройства или устройства вблизи плиты должны быть тепло устойчивы.
- Не устанавливайте прибор вблизи легко воспламеняющихся материалов (например, занавески).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

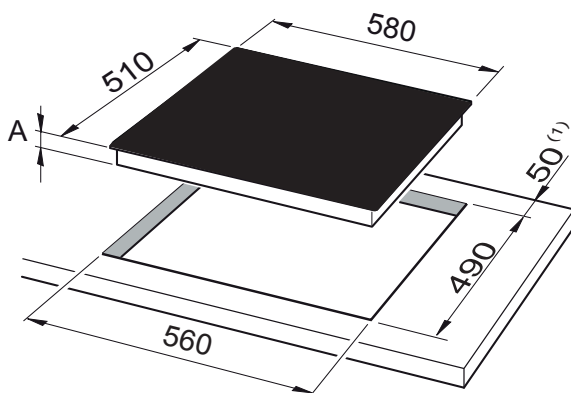
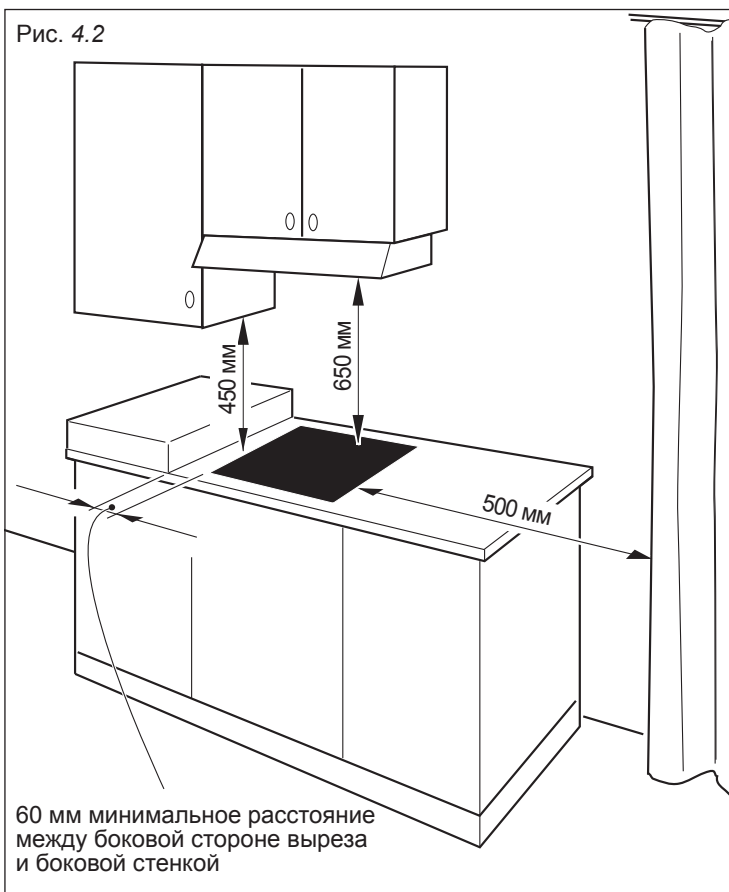


Рис. 4.1

A	58 мм	от верхней части столешницы к нижней части поверхности
---	-------	--

- (1) по крайней мере 50 мм от задней стороны выреза и задней поверхностью.



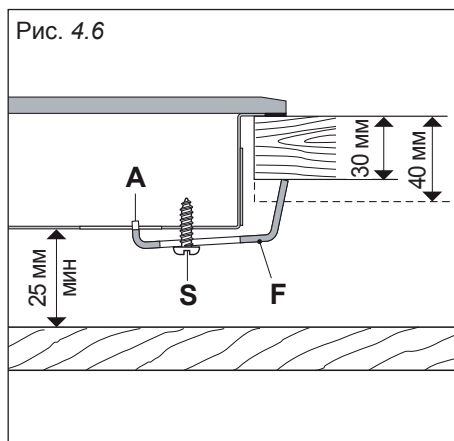
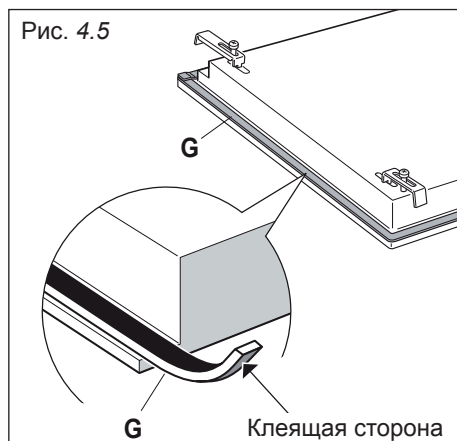
КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Каждая плита поставляется с набором заглушек и винтами для крепления его на блоки с рабочей поверхностью от 3 до 4 см в глубину.

В комплект входят 4 заглушки "F" и 4 саморезы "S" (рис. 4.6).

- Прodelайте отверстие в мебели (рис. 4.1).
- Переверните варочную поверхность и положите стеклянной поверхностью на ткань.
- Края поверхности покройте герметиком "G" (рис.4.5).
- Вставьте петли "F" в углубления, затяните винты "S" на несколько оборотов. Убедитесь, что петли установлены правильно, как показано на Рис.4.6.
- Установите и правильно разместите варочную поверхность в вырезном профиле.
- Установите петли "F" так, чтобы зубцы "A" вошли в отверстие.
- Полностью затяните винты "S", чтобы поверхность была надежно зафиксирована.
- Острым предметом удалите излишки уплотнительной прокладки, выступающей за края варочной поверхности.

ВАЖНО: Распространение уплотнительный материал "G" вдоль краев разрыва в блоке, убедившись, что переходы перекрываются в углах. Уплотнительный материал "G" должны быть установлены правильно, чтобы гарантировать идеальное уплотнение между прибором и блоком. Неправильная установка может нанести непоправимый ущерб прибора.



5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО: Установка должна быть выполнена в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может привести вред и ущерб людям, животным или имуществу, за что производитель не несет никакой ответственности.

Перед проведением любых работ по электрической части прибора, он должен быть отключен от электросети.

Подключение к хорошей системы проводки земли является абсолютно необходимым. Изготовитель не несет никакой ответственности за любые неудобства, вызванные несоблюдением этого правила.

Если варочная поверхность треснула отключите прибор от сети и обратиться в сервисный центр.

Требования к электропитанию

- Подключение к электроснабжению должно проводиться квалифицированным специалистом и следуя соответствующим правилам безопасности.
- Прибор должен быть подключен к сети проверив, что напряжение соответствует значению, указанному в табличке и что электрический кабель может выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Прибор может быть подключен непосредственно к сети размещении двух выключатель с минимальным расстоянием между контактами не менее 3 мм между прибором и сетью.
- Кабель питания не должен касаться горячих частей и должны быть расположены так, чтобы он не превышала 50 ° C выше температуры окружающей среды.
- После того, как прибор был установлен, переключатель должен находиться в доступном месте.

Обрати особое внимание Для подключения к сети электропитания, не используйте переходники, удлинители или несколько точек питания, поскольку они могут перегреться и загореться.

В случае, если установка должна потребовать внесения изменений в системе проводки электросети, рекомендуется, чтобы квалифицированный специалист быть призван осуществлять данные изменения.

Он должен также проверить, что домашняя электрическая сеть подходит для мощности, потребляемой прибором.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ питающего кабеля

ОЧЕНЬ ВАЖНО! Кухонная плита снабжена шнуром питания, уже установленным на устройстве, и подходит только для однофазного электрического подключения.

Для электрического или двухфазного электрического подключения шнур питания должен быть заменен подходящим в соответствии с «РАЗДЕЛОМ КАБЕЛЕЙ FEEDER» ниже.

Важный! Эта плита должна быть подключена к электросети только уполномоченным лицом.

Для подключения кабеля питания к плитой необходимо выполнить следующие операции:

- Отсоединить крышку платы терминала “А”, вставив отвертку в два зацепа “В” (рис. 5.1). Полностью откройте крышку клеммного блока “А”.
- Отверните винт “С” и полностью откройте кабельный зажим “D” вставив отвертку в крючок “Е”. Полностью удалить зажим кабеля “D” (рис. 5.1).
- Подключите фазы, нейтраль и земля провода к клеммной колодке “F” в соответствии со схемой на рис 5.2; У болты “G” (рисунок. 5.1) должны использоваться, как показано на диаграммах на рис. 5.2 (они уже установлены на клеммы или внутри клеммной колодки, за крышкой).
- Проденьте фидерный кабель и заблокируйте его кабельным зажимом “D” (крючком крючка “Е” и путем завинчивания винта “С”).
- Закройте крышку “А” на клеммной колодке “F” (проверить два зацепа “В” правильно подключили).

ВНИМАНИЕ: Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.

Операции должны выполняться квалифицированным специалистом.

ЧАСТЬ питающего кабеля

“Type H05RR-F, H05VV-F or Type H05V2V2-F (Выдерживает температуру до 90 C)”

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ-ОЧЕНЬВАЖНО: ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ С ПИТАТЕЛЬНЫМ КАБЕЛЕМ ТОЛЬКО ДЛЯ ОДНОФАЗОВОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

220-240 В ас 3 x 4 мм² (*)

380-415 В 2Н ас 4 x 2.5 мм² (*)

380-415 В 3Н ас 5 x 2.5 мм² (*)

(*) Соединения с соединительной коробкой стены

– Коэффициент, применяемый разнообразии

– Коэффициент одновременности могут быть применены к общей загрузке устройства только квалифицированным специалистом

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.

Рис. 5.1

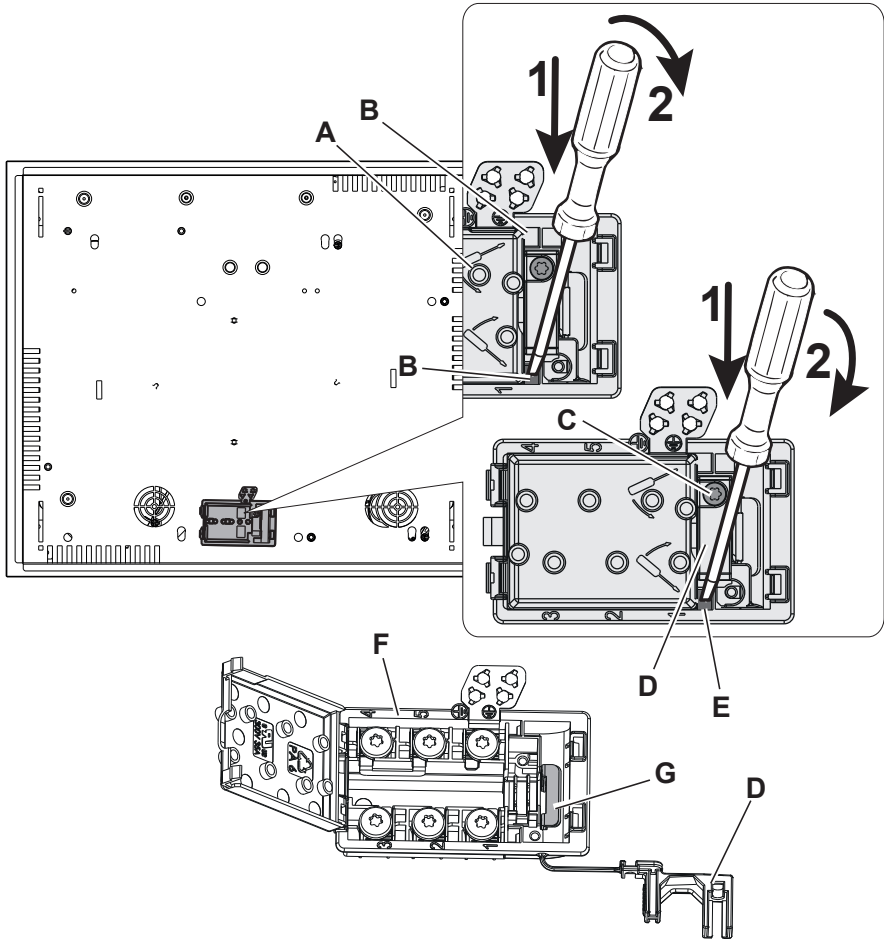
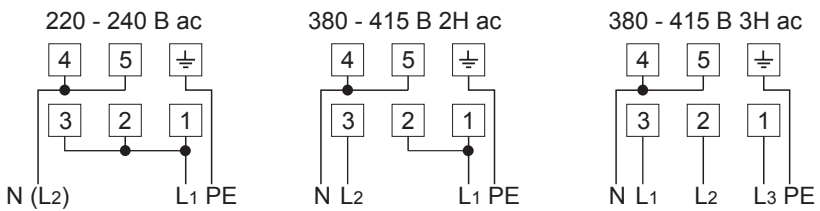
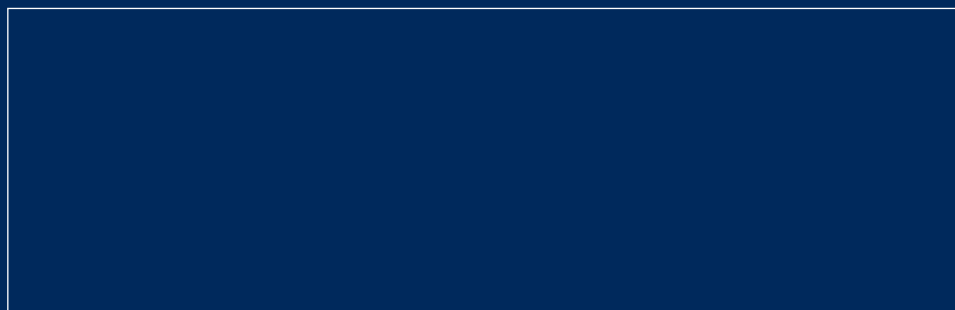


Рис. 5.2



Производитель не несет ответственности за возможные неточности в связи с печатью или транскрипцией и ошибки в настоящей брошюре.

Производитель оставляет за собой право вносить все изменения в свои устройства, которые считаются необходимыми для производства или коммерческим причинам в любой момент и без предварительного уведомления, не ставя под угрозу существенным функционального и безопасность характеристики прибора.



Импортер на территорию РФ: «Общество с ограниченной ответственностью «ЛК-ЦЕНТР»
Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12

Изготовитель: «Фишер & Пайкель Апплайансис Итали» С.п.А.» Адрес: 31030, Борсо дел
Граппа (ТВ), Виа Фаббиан Маттео 7 Италия

Произведено в Италии.

Срок службы изделия 10 лет с даты производства. Дата производства зашифрована в серийном номере. Первая цифра в серийном номере означает год, последующие две - неделю производства изделия.

При обнаружении неисправности необходимо прекратить использование изделия и связаться с локальным представительством или сервисным центром.

Организация, уполномоченная на принятие претензий в РФ: «ООО «ЛК-ЦЕНТР» Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12