

DE'LONGHI

COOKING

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ВАРОЧНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

EAC

DeLonghi

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.

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.

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 закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.
- 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 ручки / 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 ненадлежащим использованием 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.
- Если прибор не оснащен шнуром питания и вилкой, или другими средствами отключения от сети питания, имеющими разделение контактов на всех полюсах, которые обеспечивают полное отключение в условиях категории перенапряжения III, средства отключения должны быть встроены в фиксированные устройства. электромонтаж в соответствии с правилами электромонтажа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
Дети менее 8 лет, должны находиться в стороне, если постоянно не контролируется.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкциях по эксплуатации, как подходящие, или защитные ограждения, встроенные в прибор. Использование неподходящей защиты может привести к несчастному случаю.
- 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 панелью.
- 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).

Рекомендации для МОНТАЖНИКОВ

1 УСТАНОВКА

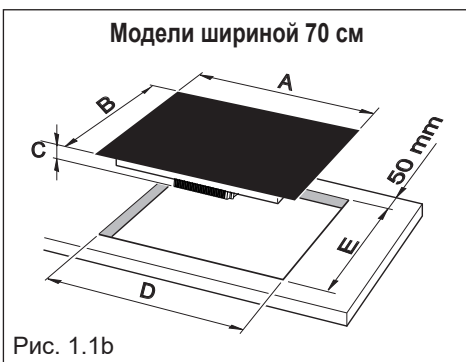
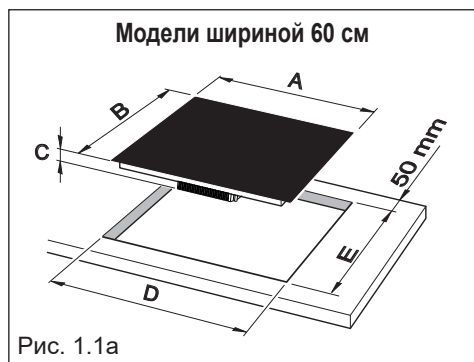
ВАЖНО:

- Прибор разработан и одобрен для домашнего использования и не должны быть установлены в коммерческой, полу коммерческой или коммунальной среде.
Ваш продукт не будет на гарантии, если установлен в любой из вышеперечисленных сред.
- Данный прибор должен быть установлен только уполномоченным лицом в соответствии с действующим местным законодательством и в наблюдении инструкциями производителя.
Не соблюдение данного правила лишит устройство гарантии
- Неправильная установка, за которой производитель не несет никакой ответственности, может привести к травме повреждения.
- Данный прибор должен быть только обслуживается квалифицированным персоналом.
- Всегда отключайте электропитание перед выполнением работ по ремонту и обслуживанию.
- **Важно: Использование соответствующей защитной одежды / перчаток рекомендуется при обработке или чистке этого прибора.**
- **Варочная поверхность устанавливается в термостойком шкафу.**
- Стенки мебельных секций не должны быть выше рабочей поверхности и должны выдерживать температуру на 70°C выше комнатной.
- Обратите внимание, что клеящее вещество, с помощью которого слоистый пластик крепится к мебели, должен выдерживать воздействие температуры не ниже 150°C, в противном случае произойдет расслоение.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, занавески).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

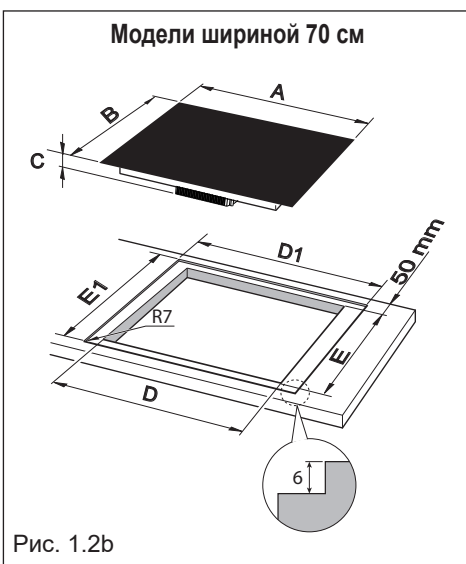
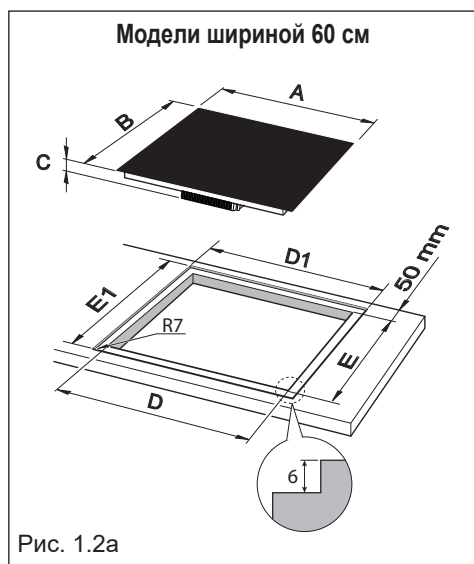
После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

СТАНДАРТНАЯ УСТАНОВКА



СКРЫТАЯ УСТАНОВКА (ТОЛЬКО МОДЕЛИ БЕЗ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ОТДЕЛКИ)

Если вы хотите установить варочную панель заподлицо с рабочей поверхностью, необходимо выполнить/выполнить фрезеровку в отверстии выреза, как показано на рис. 1.2а и 1.2b.



Measures (mm)							
Description	A (*)	B (*)	C (**)	D	D1	E	E1
Модели шириной 60 см	600	520	54 или 60 для монтаж	560	605	480	525
Модели шириной 70 см	700				705		

(*) Для моделей с металлическими отделками добавьте 4 мм к размеру каждой отделки.
Пример: передняя металлическая отделка = B+4 мм.

(**) от верха столешницы до низа варочной панели.

Эта варочная поверхность может быть встроена в рабочую поверхность 30 до 50 мм и глубиной 600 мм.

Для того чтобы установить варочную панель в кухню, отверстие с размерами, указанными на рисунке 1.1а, 1.1b или 1.2а, 1.2b, 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.

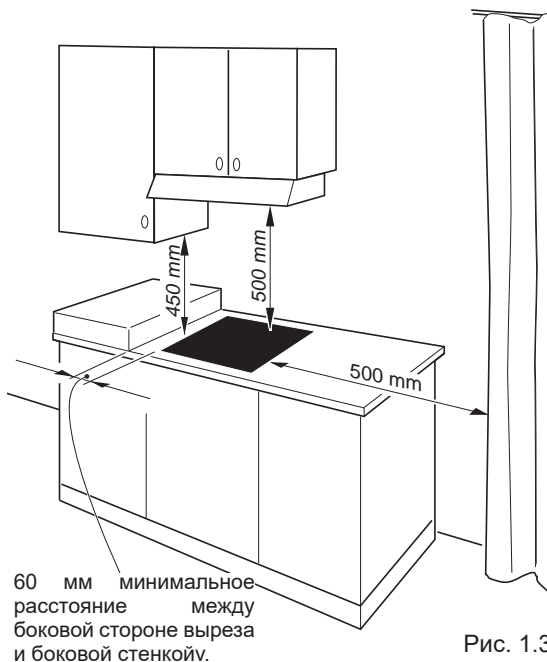


Рис. 1.3

- **ВАЖНО 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 1.4а или 1.4b.
- Также должно быть расстояние не менее 500 мм между варочная поверхность и любым шкафом или вытяжкой расположенной непосредственно выше (см. рис. 1.3).
- Варочная поверхность устанавливается в термостойком шкафу.
- **Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, занавески).**

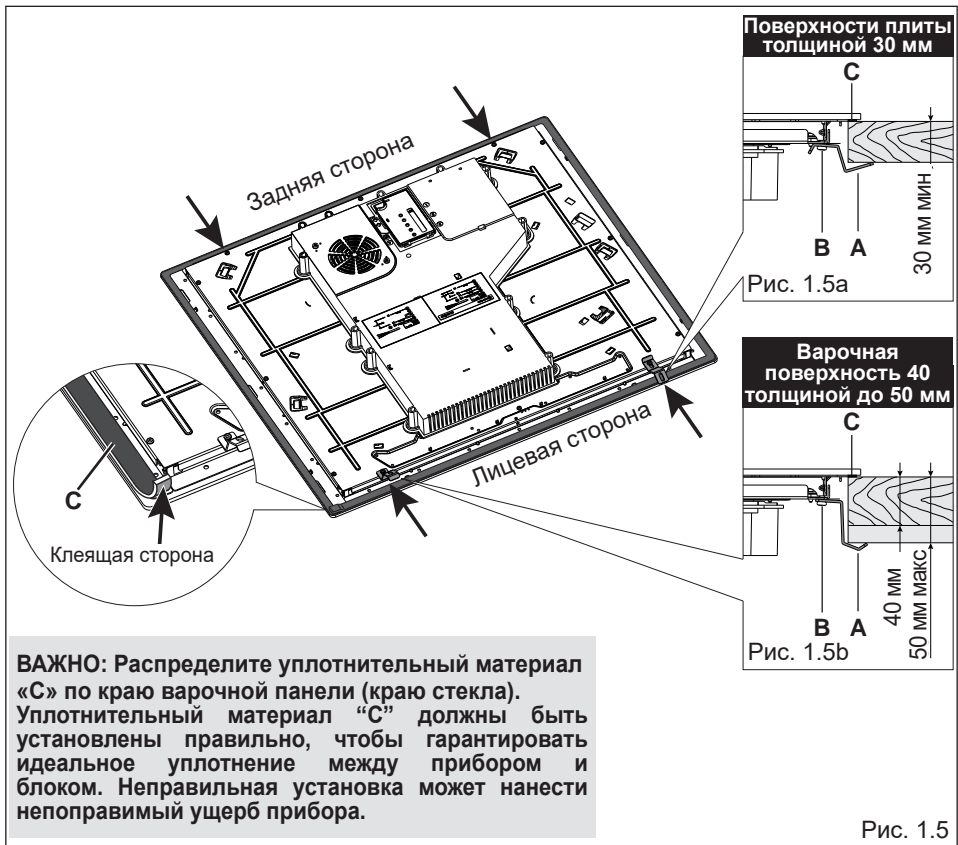


КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Каждая плита поставляется с набором заглушек и винтами для крепления его на блоки с рабочей поверхностью от 3 до 5 см в глубину.

В комплект входят 4 заглушки "А" и 4 саморезы "В" (рис. 1.5, 1.5а, 1.5b).

- Вырезать необходимый размер.
- Поверните варочную панель вверх тормашками и отложите боковые стекла на ткань.
- Края поверхности покройте герметиком "С".
- Положить вкладки "А" в крепления с помощью винтов "В" (только затянуть винты на несколько оборотов). Убедитесь, что защелки установлены правильно, как показано на рисунок 1.5а или 1.5b (в зависимости от толщины поверхности плиты).
- Установите варочную панель в отверстие, вырезанное в аппарат и положение его правильно.
- Положите вкладки "А" на место. Затянуть винты "В", пока варочная панель не будет полностью закреплена.
- при помощи острых инструментов отрезать часть прокладки "С", который выступает из варочной панели. Будьте осторожны, чтобы не повредить варочную панель.
- В случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью, заполните все зазоры между стеклом и по периметру рабочей поверхности изоляционным силиконом, излишки удалите.



ВАЖНО: Прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом в соответствии с действующими местными нормами и 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.



Не подключайте прибор к электросети с помощью вилки.

- 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.

МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ БЕЗ СЕТЕВОГО ШНУРА, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Для подключения кабеля питания к плитой необходимо выполнить следующие операции:

- Отсоединить крышку платы терминала “А”, вставив отвертку в два зацепа “В” (рис. 2.1).
- Отверните винт “С” и полностью открыть кабельный зажим “D” (рис. 2.1).
- Подключите фазы, нейтраль и земля провода к клеммной колодке “Е” в соответствии со схемой на рис. 2.2a или 2.2b.
У болт “F” должна использоваться или нет в зависимости от типа соединения; он поставляется уже установленные на терминалах или внутри клеммной колодке, рядом с кабельный зажим “D”.
- Протяните питающий кабель и заблокировать его с кабельным зажимом “D” (путем завинчивания винта “С”).
- Закройте крышку “А” на клеммной колодке “Е” (проверить два зацепа “В” правильно подключили)..

ЧАСТЬ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

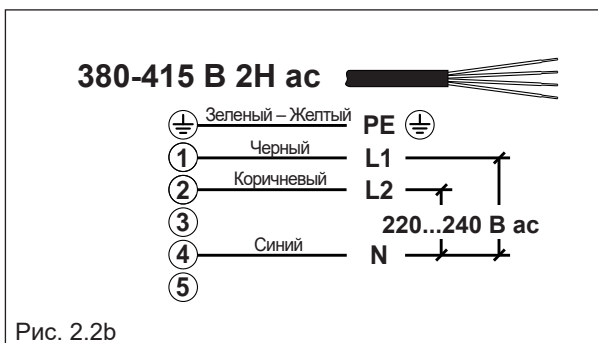
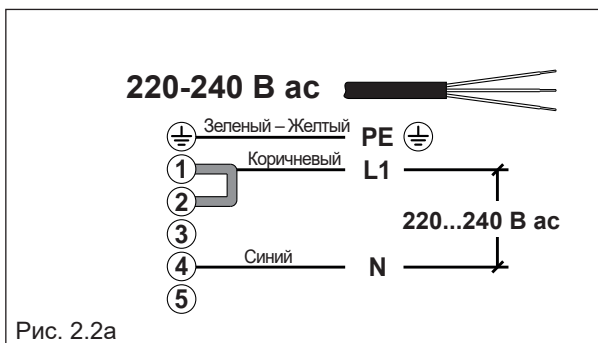
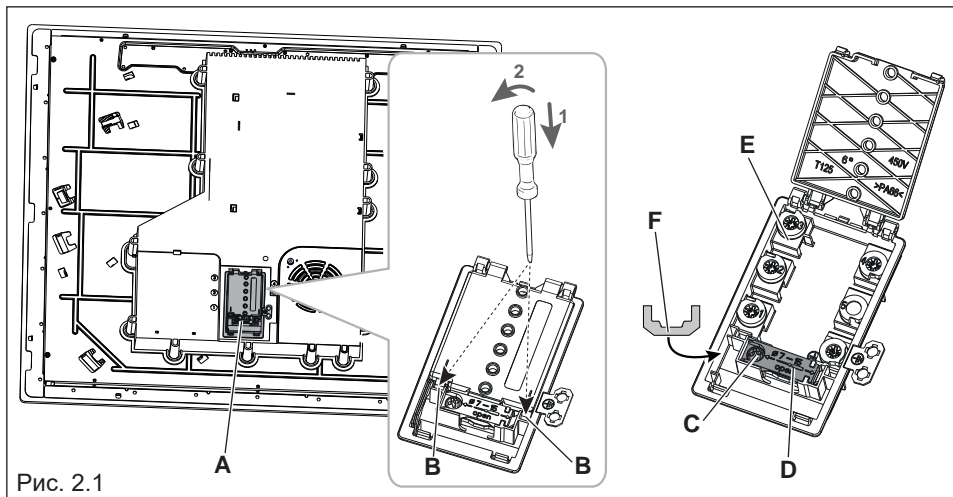
“Тип H05RR-F, H05VV-F или H05V2V2-F (устойчив к температурам 90° C)”

220-240 В ac	3 x 2,5 mm ² (*)
380-415 В 2Н ac	4 x 1,5 mm ² (*)
380-415 В 3Н ac	5 x 1,5 mm ² (*) (**)

- (*) Соединения с соединительной коробкой стены
- Коэффициент, применяемый разнообразии
 - Коэффициент одновременности могут быть применены к общей загрузке устройства только квалифицированным специалистом

- (**) из той же диаграмме по рис. 2.2b (380-415 В переменного тока 2Н), но с одной фазой не связанной с электрической сетью питания.

Если шнур питания (не поставляется с прибором) поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.



МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ С СЕТЕВЫМ ШНУРОМ, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

- Варочная панель поставляется со шнуром питания уже установленным на устройстве и подходит для однофазном электрическим подключение. (рис. 2.3).
- Для электрического подключения двухфазного типа (рис 2.4.):
 - Отделить черные и коричневые провода путем удаления металлического терминал;
 - Удалить около 5 мм изоляции оболочки из терминального конца черного и коричневого провода;
 - Плотно установите новый металлический терминал (1,5 мм) на терминальном конце каждого провода (черный и коричневый).

ВНИМАНИЕ!

Все операции / электрические соединения должны выполняться квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

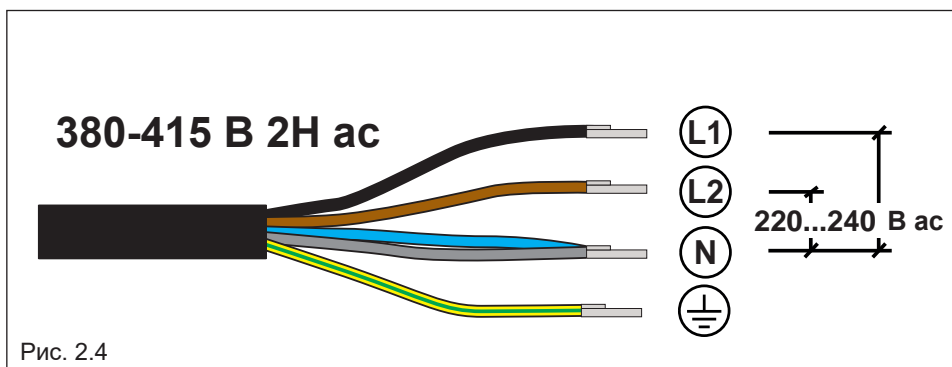
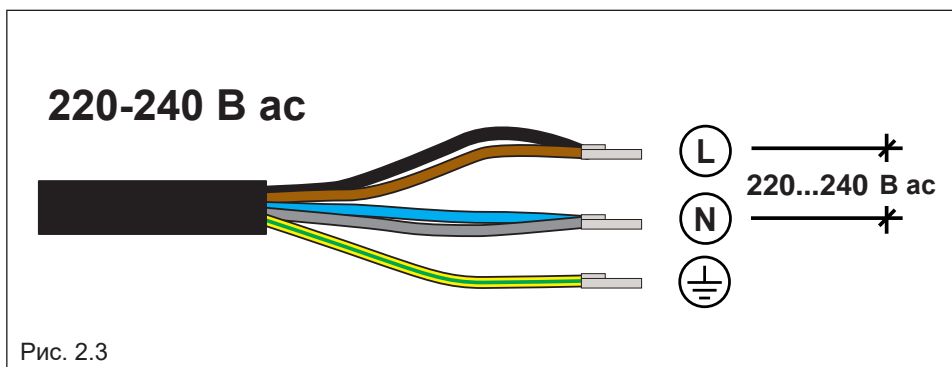
Не прокалывать и не сварить терминальные концы проводов. Это строго запрещено!

ВНИМАНИЕ!

Не подключайте кабель питания к электрической сети без металлических выводов правильно на месте.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным агентом или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

Соединение “220-240 В переменного тока”		Соединение “380-415 В 2N переменного тока”	
	Зеленый – Желтый		Зеленый – Желтый
N	Синий и серый	N	Синий и серый
L	Черный и коричневый	L1	Черный
	/	L2	Коричневый

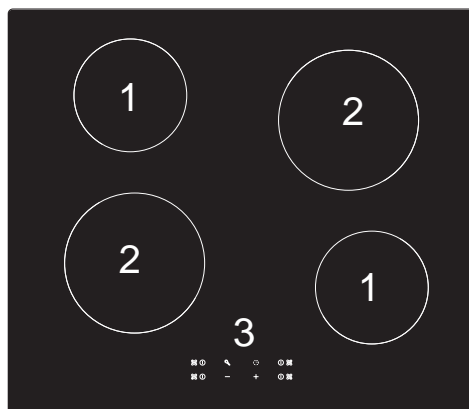


Руководство пользователя

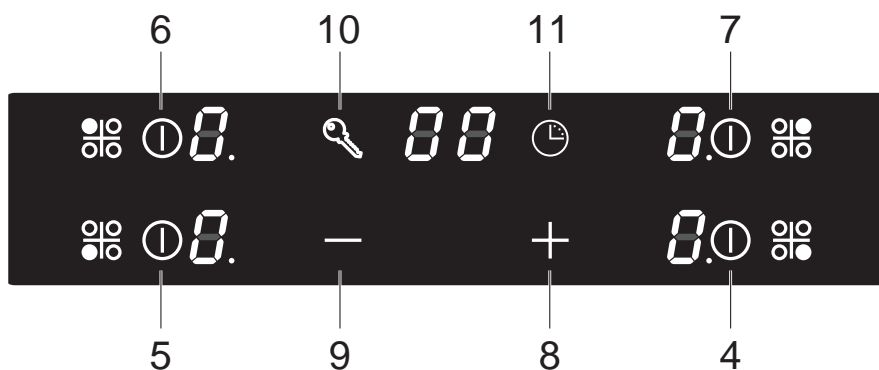
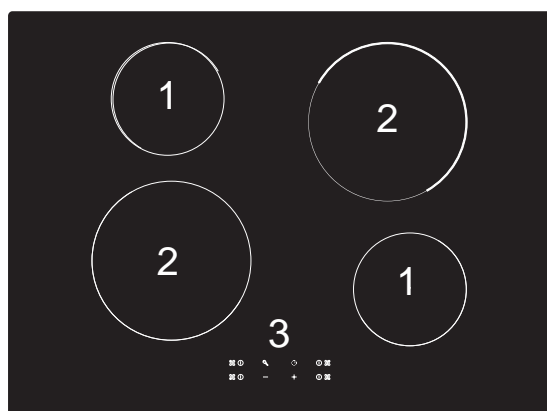
1

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модели шириной 60 см:



Модели шириной 70 см:



Электрическая защита 1

КОНФОРКИ

1. Индукционные конфорочные зоны Ø 145 мм - 1200 Вт (1600 Вт с функцией Booster)
2. Индукционные конфорочные зоны Ø 210 мм - 1500 Вт (2000 Вт с функцией Booster)
3. “Сенсорное управление”

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

4. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ Передняя правая зона приготовления
5. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ Передняя левая конфорка
6. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ Задняя левая конфорка
7. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ Задняя правая конфорка
8. Возрастающий ключ значений на оперативном дисплее (мощность или таймер)
9. Клавиша уменьшения значений на дисплее (мощность или таймер)
10. Клавиша выбора блокировка от детей
11. Клавиша автоматического таймера приготовления пищи/дисплее

Примечание: Эти цифры являются ориентировочными. Символы могут быть разными.

Варочная панель оснащена индукционными варочными зонами. Эти зоны, показанные графическими элементами, окрашенными на керамическую поверхность, управляются системой управления касанием.

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”.

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 индикатор конфорки показывает попеременно установленный уровень мощности и “”, кастрюля/Кофейник не подходит (тогда через 1 минуту, уровень мощности автоматически возвращается в “”).

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

Важное примечание: конфорки не будет работать, если диаметр кастрюли / Кофейник слишком мал. Чтобы включать правильно конфорки следуйте указаниям, приведенным в следующей таблице.

Индукционная поверхность	зона	Минимальный диаметр кастрюли рекомендовано(в расчете на дно кастрюли)
Варочная зона	Ø 145 мм	90 мм
Варочная зона	Ø 210 мм	130 мм

ВНИМАНИЕ: Некоторая посуда, доступная на рынке, имеет эффективную ферромагнитную площадь которая гораздо меньше диаметра самой посуды. Избегайте использования этой посуды, потому что индукция плиты не может функционировать должным образом или может быть повреждена.

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.

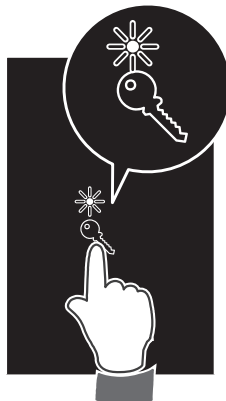
Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном, это может привести к перегреву конфорки.

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

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

Примечания:

- каждый выбор (нажатие одной из клавиш) обозначен акустическим сигналом.
- Сенсорное управление автоматически отключается (и раздается предупреждающий звуковой сигнал каждые 10 секунд):
 - Если одну или несколько клавиш коснулись более 10 секунд;
 - Если объект расположен на площади сенсорного управления;
 - В случае разлива жидкости на клавишах управления.

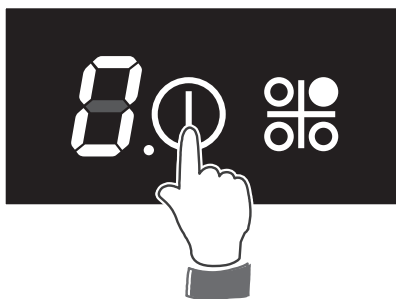


ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Нажмите на кнопку . Дисплей на конфорках напишет “0”.


Примечания:

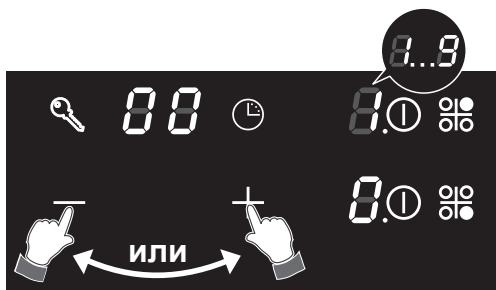
- Если защита от детей активна, сенсорного управления может быть включен только после отключения защиты. (см главу «БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ»).
- Автоматическое выключение: Если конфорка не будет включена в течение 10 секунд, сенсорное управление автоматически выключится.



Нажмите на кнопку «+» и удерживайте ее в таком положении до тех пор, пока не установится нужный уровень мощности в диапазоне от “1” до “9”.

В качестве альтернативы Вы можете нажать на кнопку «-». Выбор будет осуществляться по убывающей от “9” (максимальный уровень) до “1” ((минимальный уровень).

Чтобы выключить конфорку, нажмите кнопку . В качестве альтернативы Вы можете нажать на кнопку «-» и удерживайте ее нажатой, пока мощности не упадет до нулевого уровня(0).



ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО В ЗОНАХ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

При выключении конфорки (уровень мощности “0”), если температура зоны слишком горяча, чтобы прикоснуться к ней, дисплей покажет поочередно “H” и “0”.

Всякий раз, когда сенсорного управления выключено, остаточное тепло показано статической “H”.

Старайтесь не прикасаться к поверхности варочной панели. Пожалуйста, обратите особое внимание на детей.

Все еще возможно начать готовить снова, просто установите нужный уровень мощности.

“H” отключается, когда температура конфорки падает ниже заданной температуры.



Уровень мощности конфорки	Ø 145 мм (Мощность Вт)	Ø 210 мм (Мощность Вт)
1	75 Ватт	100 Ватт
2	175 Ватт	200 Ватт
3	225 Ватт	300 Ватт
4	350 Ватт	500 Ватт
5	500 Ватт	700 Ватт
6	650 Ватт	900 Ватт
7	800 Ватт	1100 Ватт
8	1000 Ватт	1300 Ватт
9	1200 Ватт	1500 Ватт
Р	1600 Ватт	2000 Ватт

ФУНКЦИЯ УСИЛИТЕЛЯ (BOOSTER) (“БЫСТРЫЙ НАГРЕВ”)

Эта функция позволяет конфорки работать при максимальной мощности **Booster** (выше номинальной мощности) максимум 10 минут, она может быть использована, например, чтобы быстро нагреть большое количество воды.

Для активации функции **Booster**, сенсорное управление должно быть включено (см. раздел «Как включить Сенсорное управление»).

Установите уровень мощности “9” на выбранной зоне приготовления пищи, затем просто нажмите кнопку «+», пока на дисплее не появится “P”, или в качестве альтернативы Вы можете нажать на кнопку «-».

В конце программы **Booster** (10 минут) конфорка автоматически устанавливается на уровне мощности “9”.


Нажатие кнопок конфорки при работе **Booster**:

- Если нажимаете кнопку «+», никакие изменения не выполняются;
- Если нажимаете кнопку «-», звучит звуковой сигнал, программа нагрева будет отменена, и уровень мощности установится на “9”.




БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ - КНОПКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДЕТЕЙ

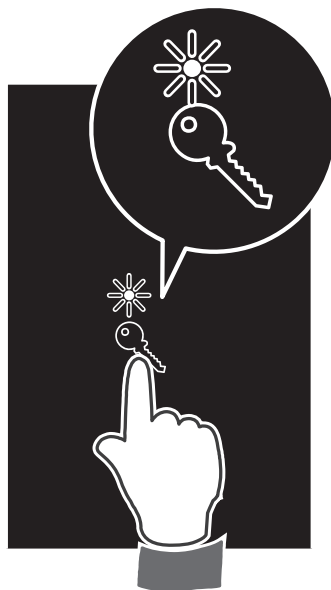
Данная функция позволяет заблокировать клавиши сенсорного управления от нежелательной активации.

Для активации блокировки клавиш нажать клавишу «ключ», индикатор над клавишей «ключ»  ; загорится на несколько секунд. Тогда, если нажать любую функциональную клавишу, свет над клавишей «ключ» загорится снова в течение нескольких секунд, чтобы показать, что безопасность блокировки клавиш активна.

конфорки в работе (уровень мощности уже установлен): с блокировки клавиш активной защиты можно только выключить плиту.

- Варочная панель выключена: с блокировкой клавиш активной защиты не представляется возможным использовать варочную панель. Для использования варочной панели отключить эту защиту.

Для отключения блокировки клавиш защиты просто нажмите клавишу «ключ» .



ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ИЗ КОНФОРОК ДЛЯ ОДНОЙ ИЗ КОНФОРОК

Данная функция позволяет установить таймер от “ 1 ” до “ 99 ” минут для автоматического отключения только одной конфорке.

- Выберите конфорку и установите желаемый уровень мощности.
- Нажмите кнопку таймера (таймер; раздастся звуковой сигнал и дисплей показывает таймер “00”. На дисплее появится символ “⌚” (таймер).
- В течение 5 секунд, установите таймер с помощью таймера « + » или « — » чтобы увеличить или уменьшить значение.
- При нажатии клавиши « + » начальное значение “ 1 ” .
При нажатии клавиши — начальное значение “ 99 ” .
Если выбранное время “ 00 ”, Если выбранное время, при этом зона остается включенной.
- Время может быть изменено в любой момент в том же порядке, как здесь указано выше. (предварительно выбрав конфорку, если работает более одной конфорки).
- Чтобы запрограммировать другую конфорку, повторите, как описано выше.

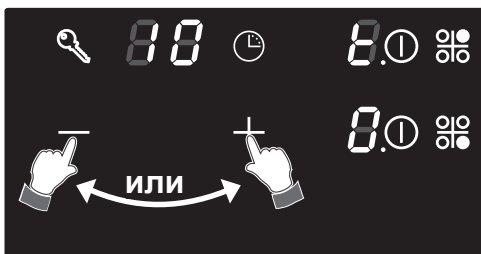
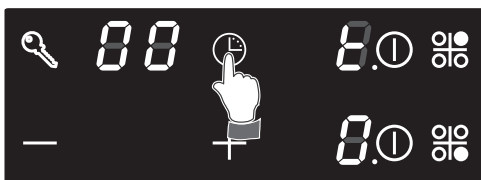
ПРИМЕЧАНИЕ: Светодиод, указывающий зону приготовления, ближайшую к концу программы, горит.

Теперь программа для автоматического выключения завершена.

В конце обратного отсчета конфорка автоматически выключается, звуковой сигнал будет звучать (в течение одной минуты только), “00” будет мигать на дисплее таймера и дисплей индикатора рядом с нагревателем будет мигать “⌚” (таймер).

Нажмите кнопку ⌚ для сброса таймера.

Примечание: Программа для автоматического выключателя может быть отменена в любой момент, путем сброса таймер на “00”. Нажмите клавишу ⌚ и кнопки + или — at или одновременно (предварительно выбрав конфорку, если работает более одной 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, « + » или « — », сбросит максимальное время работы варочной поверхности в её первоначальное значение.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ КОНФОРКИ	ЛИМИТ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ
1	10 часов
2	10 часов
3	10 часов
4	10 часов
5	10 часов
6	10 часов
7	10 часов
8	10 часов
9	3 часов
P	10 минут

МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Есть два варианта, чтобы уменьшить максимальный предел мощности прибора:

Вариант 1 “Высокий диапазон” (высокая максимальная мощность)

Мощность варочной панели максимальная (7200 Вт) может быть уменьшена до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт.

Чтобы изменить максимальный предел мощности (только в течение 30 секунд после электрического соединения):

- Подключите прибор к сети электропитания.
- С неактивной защитой от детей и всеми выключенными конфорками, нажмите (одновременно) переднюю левую кнопку конфорки и переднюю правую кнопку конфорки.



- Раздастся звуковой сигнал (звуковой сигнал), и на дисплеях задних конфорок можно будет прочесть текущий установленный предел максимальной мощности (например, например, задняя левая зона = “7” и задняя правая зона = “2” : предел максимальной мощности = 7200 Вт).



- Нажмите клавишу «+» или «-» зоны приготовления пищи для выбора новой максимальной мощности. Затем, чтобы установить новый предел максимальной мощности (показано на дисплеях задних конфорок) нажмите (одновременно) переднюю левую кнопку конфорки и переднюю правую кнопку конфорки. Если это не будет сделано в течение 60 секунд, система автоматически возвращается в исходное и новое ограничение мощности не установлены.

Вариант 2 “низкий диапазон” (низкая максимальная мощность)

Внимание: при использовании одной или более зон, то время приготовления может увеличиться из-за работы максимальной мощности управления (см пункт “Управление питанием при использовании варочной поверхности”).

Мощность варочной панели максимальная (7200 Вт) может быть уменьшена до 1000 Вт, 1600 Вт, 2200 Вт или 2800 Вт.

Чтобы изменить максимальный предел мощности (только в течение 30 секунд после электрического соединения):

- Подключите прибор к сети электропитания.

- С неактивной защитой от детей и всеми выключенными конфорками, нажмите (одновременно) переднюю левую кнопку конфорки, и задняя правая зона.



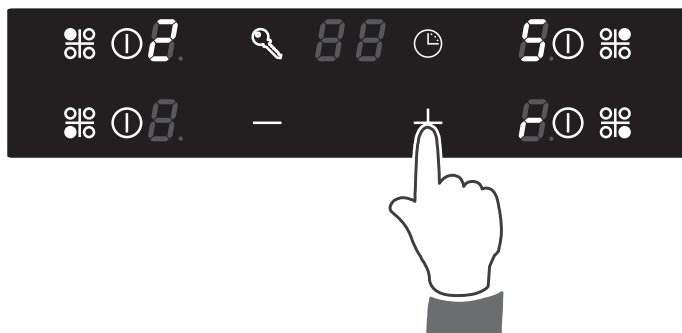
- Раздастся звуковой сигнал (звуковой сигнал), и на дисплеях задних конфорок можно будет прочитать текущий становленный предел максимальной мощности (например, задняя левая зона = "7" и задняя правая зона = "0" : предел максимальной мощности = 1000 Вт).



- Нажмите клавишу «+» или «-» зоны приготовления пищи для выбора новой максимальной мощности. Затем, чтобы установить новый предел максимальной мощности (показано на дисплеях задних конфорок) нажмите (одновременно) клавишу передней левой конфорки и клавишу задней правой конфорки. Если это не будет сделано в течение 60 секунд, система автоматически возвращается в исходное и новое ограничение мощности не установлены.

УПРАВЛЕНИЕ ПИТАНИЕМ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При использовании одной или нескольких зон приготовления пищи, если мощность установлена зоны больше, чем максимальный предел мощности, произойдет звук (акустический сигнал) и последняя зона показывает "r" в течение 3 секунд, после чего мощность этой зоны автоматически будет уменьшена до допустимого предела.



ТЕРМОЗАЩИТА

Индукционные плиты оснащены устройством защиты электронной системы и каждой конфорки от перегрева.

- Когда сенсорное управление достигает температуры выше заданной, нагревательные элементы автоматически отключаются (дисплей показывает “F” и “C” попеременно - сообщение об ошибке “F C”). В этом случае поверхность должна охладиться перед повторным использованием.

ПЕРЕГРЕВАНИЯ КОНФОРКИ

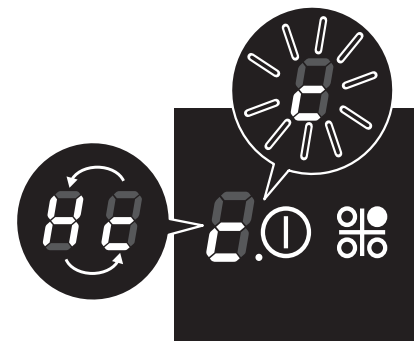
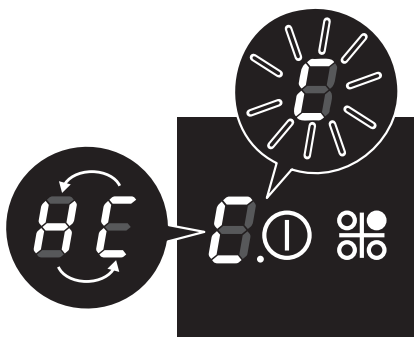
- **конфорка выключена:** индикатор конфорки показывает “H” и “C” попеременно или только “C” мигает.
- **конфорки включена:** : дисплей конфорки переключается между заданным уровнем мощности и “C”. В таком случае - питание не подается на конфорку.

Пусть конфорка охладиться перед использованием.

ПЕРЕГРЕВ ГЕНЕРАТОРА ИНДУКЦИИ

- **конфорка выключена:** индикатор конфорки показывает “H” и “C” попеременно или только “C” мигает.
- **конфорки включена:** : дисплей конфорки переключается между заданным уровнем мощности и “C”. В таком случае - питание не подается на конфорку.

Пусть конфорка охладиться перед использованием.

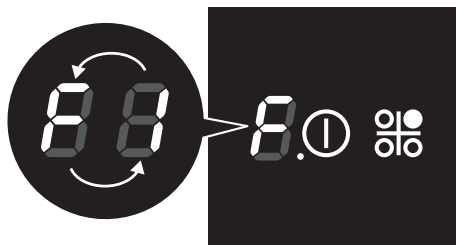
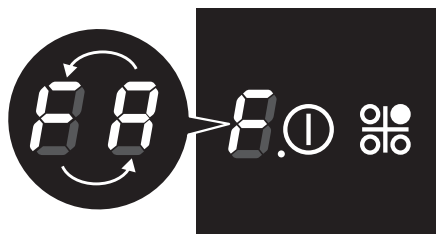


КОД ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ

Если появляется сообщение об ошибке на дисплее/дисплеи (дисплей показывает “F” другой символ мигает - например, “F” и “E”, “F” и “0”,):

1. Отключите варочную панель от электросети.
2. Подключите варочную панель еще раз и включите ее.
3. Подождите около двух минут, а если проблема не появляется, плита может быть использована.
4. Если проблема не исчезает, повторите шаги от 1 до 3.
5. Если проблема не устранена, отключите плиту от сети и свяжитесь с Вашим авторизованным сервисным центром.

Важно: В случае сообщения об ошибке, “F” и “E” или “F” и “C” see см. примечания на стр. 33.



ДИСПЛЕЙ/ ДИСПЛЕИ ВЫКЛЮЧЕНИЛИ НЕ ПРАВИЛЬНО РАБОТАЕТ

Если дисплей или дисплеи лишь частично горит или не горит.

1. Выключить варочную панель и отключить ее от сети.
2. Подключите варочную панель снова и включите ее.
3. Подождите около двух минут, а если проблема не появляется, плита может быть использована.
4. Если проблема не исчезает, повторите шаги от 1 до 3.
5. Если проблема не устранена, отключите плиту от сети и свяжитесь с Вашим авторизованным сервисным центром.

3 ЧИСТКА И УХОД

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 царапать плиту с режущими или острыми предметами.**

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.

Важно: Производитель отказывается от ответственности за возможные повреждения, вызванные использованием неподходящих продуктов для чистки прибора.

ОЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Удалите брызги и другой налет.
- Для удаления частиц пыли или пищи можно использовать влажную ткань.
- 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.

