DE’LONGHI
CERAMIC HOBS

Инструкция по эксплуатации и рекомендации по установке

Встраиваемые стеклокерамические варочные поверхности

VITTORIO 1E1F CR
VITTORIO 2E1F CR
VITTORIO 2E1F CH

VERDO 3E0 CT
VERDO 6E0 CT

SATORA 3E0 CT
SATORA 6E0 CT

Уважаемый покупатель!

Спасибо, что выбрали нашу компанию. Мы предлагаем вам лучший продукт, который производится на современном оборудовании и проходит строгий контроль качества. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас.
Приятного использования!

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством -

в нем содержится важная информация по правильной установке, безопасному использованию и обслуживанию прибора. Особое внимание обратите на информацию по технике безопасности. Сохраните данное руководство для дальнейшего применения. Оно поможет вам грамотно и безопасно использовать ваш прибор.

- Храните руководство в легкодоступном месте, т. к. оно может понадобиться вам в любой момент.

- Также ознакомьтесь с дополнительной документацией, прилагаемой к продукту. Обратите внимание, что данное руководство может также применяться к другим моделям. Различия между моделями четко обозначены в руководстве.

Оглавление

1. Меры предосторожности
2. Технические характеристики
3. Панель управления
4. Основная информация по использованию
5. Установка и подготовка к эксплуатации
6. Обнаружение неисправностей
7. Монтаж
8. Охрана окружающей среды

1 Меры предосторожности

- Отключите прибор от электросети перед проведением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Прибор необходимо подключить к хорошей системе заземления.
- Работы с домашней электропроводкой должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Будьте осторожны - края панели острые.
- Запрещается ставить горючие материалы или продукты на этот прибор.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор следует устанавливать в соответствии с инструкциями по установке. Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств или претензий.
- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломана или треснула, немедленно отключите прибор от электросети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключите варочную панель.
- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются до такой степени, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, касаться керамического стекла, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут стать горячими.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не выступают на другие включенные конфорки. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, если защитная крышка убрана. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте в недоступном для детей месте.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Выкипание вызывает дым и жирные побочные эффекты, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или поверхность для хранения.

- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или обогрева комнаты.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, вставать или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над устройством. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их использованию. Инструктор должен убедиться, что человек может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не протаскивайте сковороды по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с использованием опасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.
- Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, если поверхность варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала защищает детали под напряжением.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: за процессом приготовления необходимо следить. Даже кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- Шнур питания недоступен после установки.

2 Технические характеристики

VITTORIO 1E1F CR

Ширина	**590 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**6400 Вт**
Вес (брутто)	**8,9 кг**
Вес (нетто)	**7,9 кг**

1. 1100/ 2200 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1800 Вт зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления



VITTORIO 2E1F CR

Ширина	**590 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**6600 Вт**
Вес (брутто)	**9,2 кг**
Вес (нетто)	**8,2 кг**

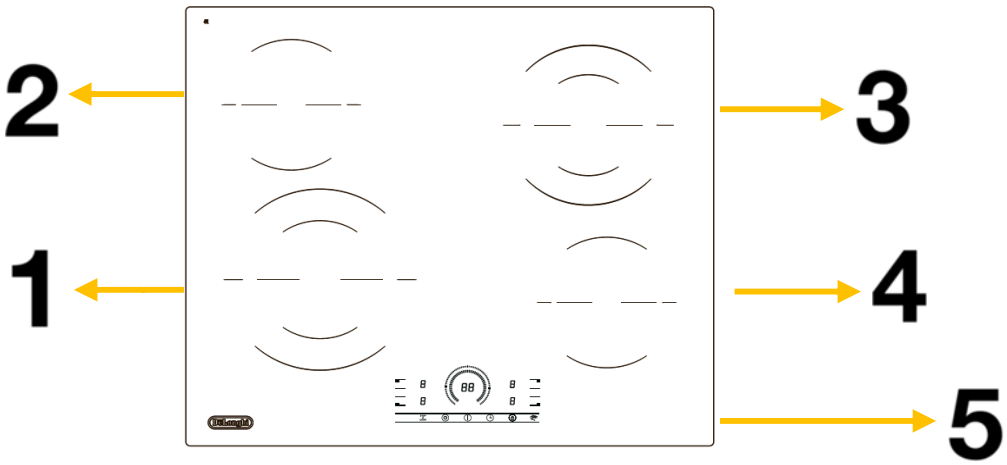
1. 1100/ 2200 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1000/ 2000 зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления



VITTORIO 2E1F CH

Ширина	**590 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**6600 Вт**
Вес (брутто)	**9,2 кг**
Вес (нетто)	**8,2 кг**

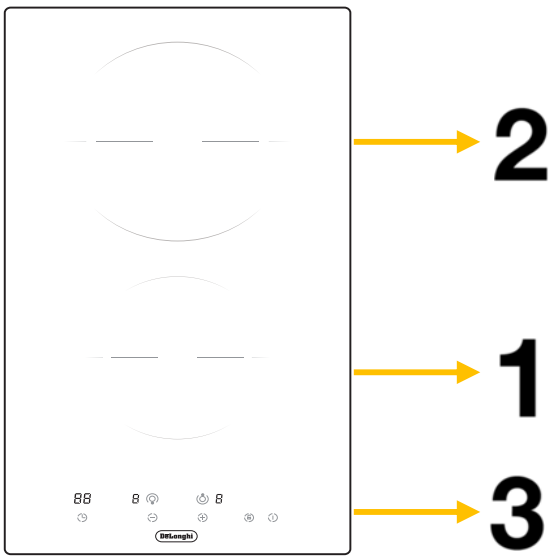
1. 1100/ 2200 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1000/ 2000 зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления



VERDO 3E0 CT

Ширина	**290 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**3000 Вт**
Вес (брутто)	**5 кг**
Вес (нетто)	**4,2 кг**

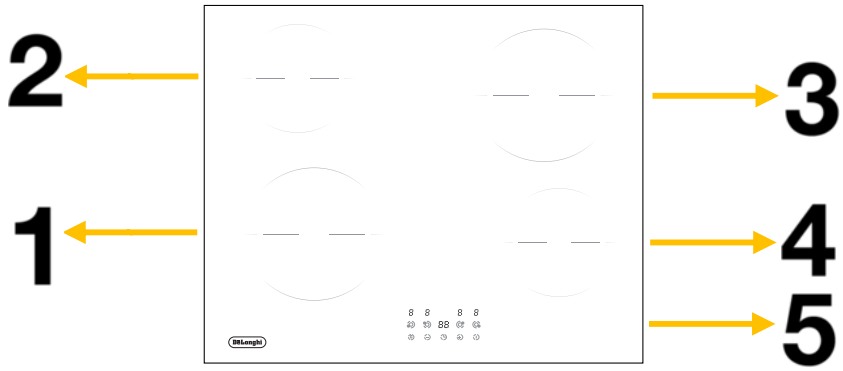
1. 1200 Вт зона
2. 1800 зона
3. Панель управления



VERDO 6E0 CT

Ширина	**590 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**6000 Вт**
Вес (брутто)	**8,7 кг**
Вес (нетто)	**7,8 кг**

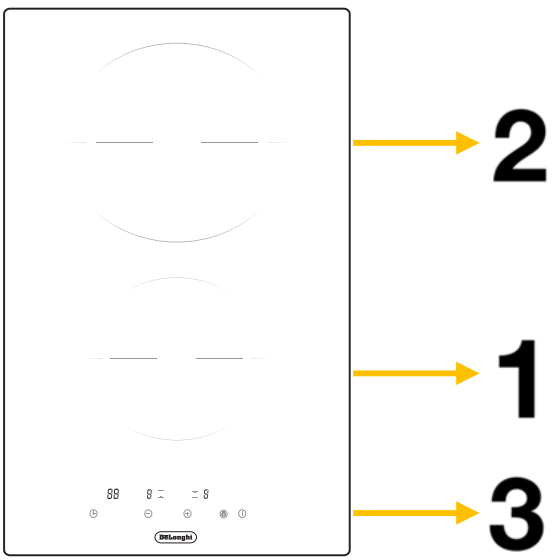
1. 1800 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1800 Вт зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления



SATORA 3E0 CT

Ширина	**290 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**3000 Вт**
Вес (брутто)	**5 кг**
Вес (нетто)	**4,2 кг**

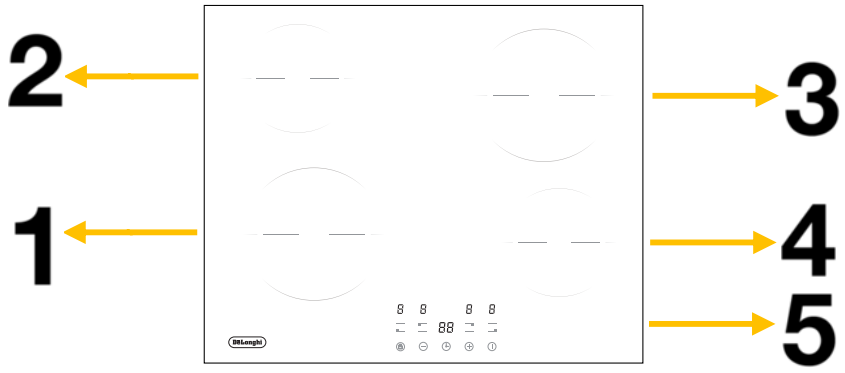
1. 1200 Вт зона
2. 1800 зона
3. Панель управления



SATORA 6E0 CT

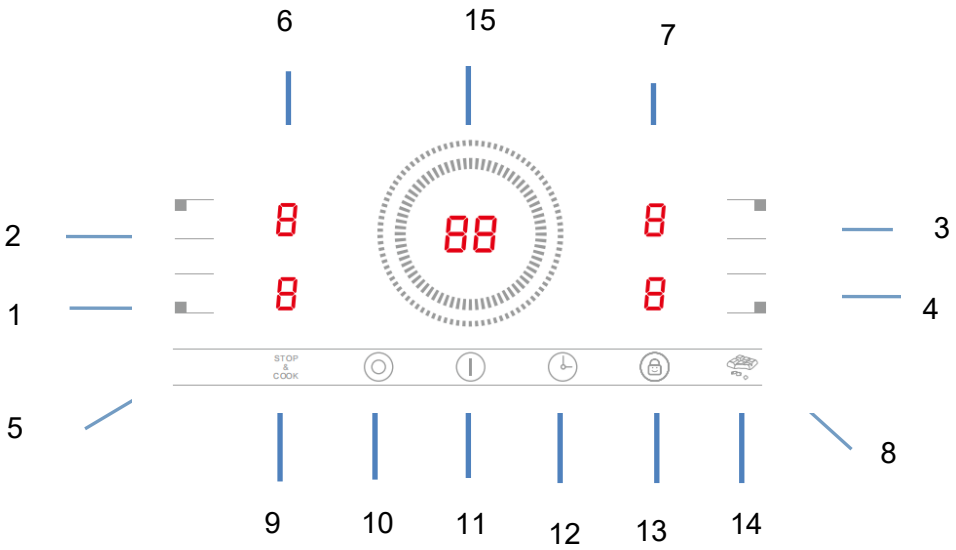
Ширина	**590 мм**
Глубина	**520 мм**
Высота	**50 мм**
Напряжение	**220-240 В, 50 Гц**
Мощность	**6000 Вт**
Вес (брутто)	**8,7 кг**
Вес (нетто)	**7,8 кг**

1. 1800 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1800 Вт зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления



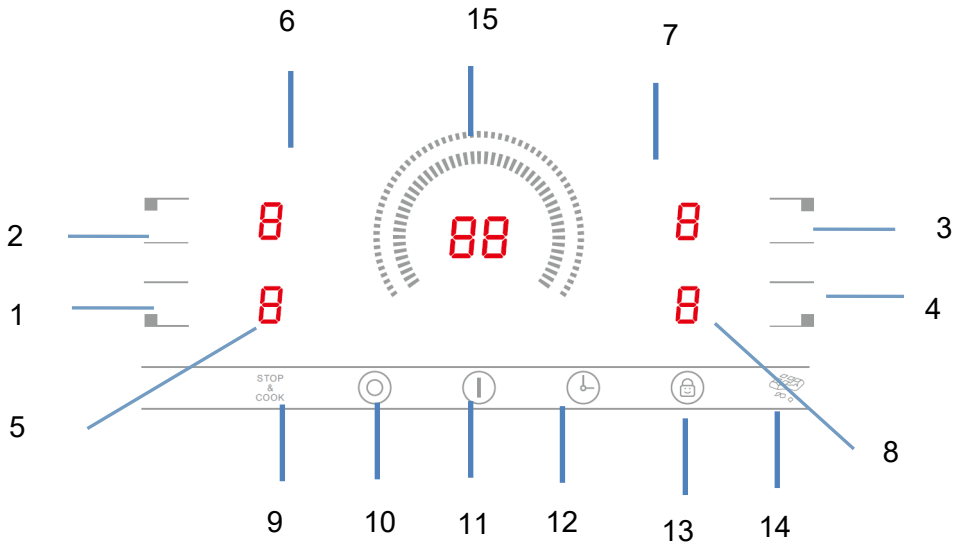
3 Панель управления

VITTORIO 1E1F CR
VITTORIO 2E1F CR



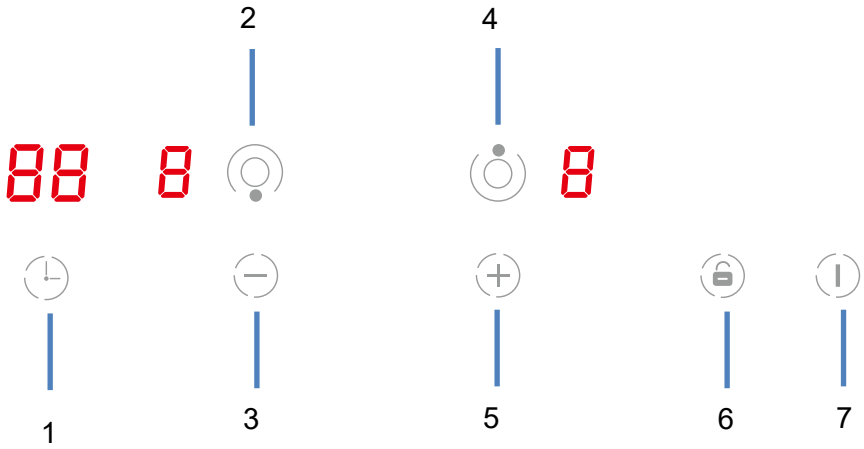
1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности левой передней конфорки
6	Кнопка выбора уровня мощности левой задней конфорки
7	Кнопка выбора уровня мощности правой задней конфорки
8	Кнопка выбора уровня мощности правой передней конфорки
9	Кнопка «STOP&COOK»
10	Кнопка выбора зоны расширения
11	Кнопка включения/выключения
12	Кнопка таймера
13	Кнопка детского замка
14	Кнопка «Melting»
15	Ползунок регулировки уровня мощности или таймера

VITTORIO 2E1F CH



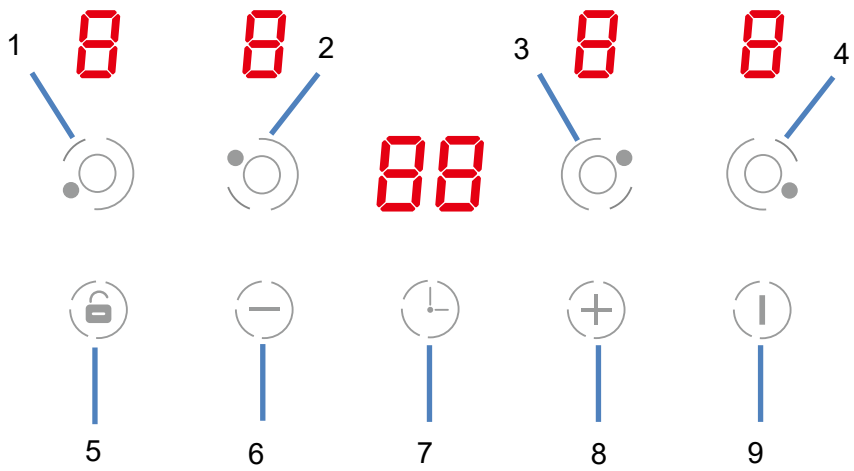
1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности левой передней конфорки
6	Кнопка выбора уровня мощности левой задней конфорки
7	Кнопка выбора уровня мощности правой задней конфорки
8	Кнопка выбора уровня мощности правой передней конфорки
9	Кнопка «STOP&COOK»
10	Кнопка выбора зоны расширения
11	Кнопка включения/выключения
12	Кнопка таймера
13	Кнопка детского замка
14	Кнопка «Melting»
15	Ползунок регулировки уровня мощности или таймера

VERDO 3E0 CT



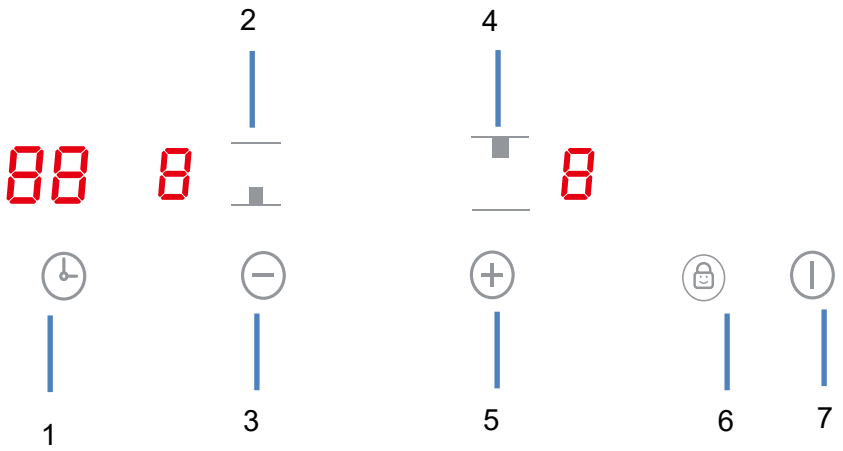
1	Кнопка таймера
2	Кнопка выбора нижней конфорки
3	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
4	Кнопка выбора верхней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
6	Кнопка детского замка
7	Кнопка включения/выключения

VERDO 6E0 CT



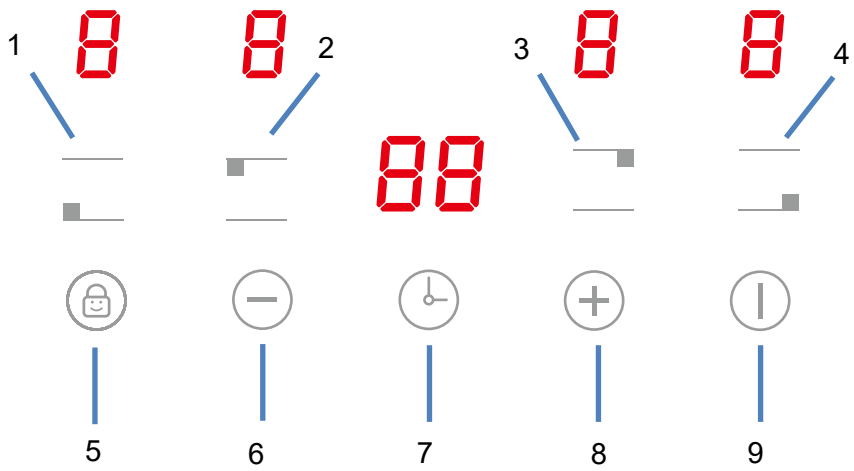
1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка детского замка
6	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
7	Кнопка таймера
8	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
9	Кнопка включения/выключения

SATORA 3E0 CT



1	Кнопка таймера
2	Кнопка выбора нижней конфорки
3	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
4	Кнопка выбора верхней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
6	Кнопка детского замка
7	Кнопка включения/выключения

SATORA 6E0 CT



1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка детского замка
6	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
7	Кнопка таймера
8	Кнопка выбора уровня мощности конфорки
9	Кнопка включения/выключения

4 Основная информация по использованию

Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».

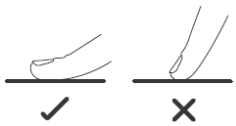
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

Использование сенсорного контроля

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому Вам не нужно использовать силу при нажатии.

- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при касании.



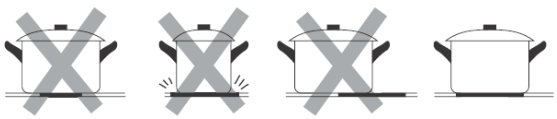
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

Выбор подходящей посуды

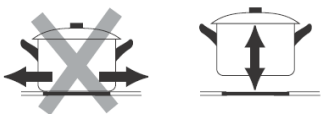
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте посуду с керамического стекла - не допускайте скольжения посуды, это может вызвать повреждение стекла.



5

Установка и подготовка к эксплуатации

Начало приготовления

После включения прозвенит один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь клавиши главного переключателя ⏻ . Все индикаторы показывают "- ".

2. Поставьте подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Прикоснитесь к кнопке выбора конфорки, индикатор рядом с кнопкой будет мигать "5"

4. Выберите уровень мощности, передвигая регулятор.

- Если в течение 1 минуты вы не выберете режим нагрева, варочная панель автоматически выключится. Вам придется снова начать с шага 1.

- Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

Окончание приготовления

1. Выберите клавишу конфорки, которую нужно выключить.

2. Выключите конфорку, сдвинув ее до тех пор, пока уровень мощности не снизится до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0".

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись главного выключателя.

4. Остерегайтесь горячих поверхностей.
Индикатор "H" показывает, какая варочная поверхность слишком горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Функция блокировки от детей

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее непреднамеренное использование (например, случайное включение варочных зон детьми).

- Когда панель управления заблокирована, то вся панель управления, кроме регулятора ON/OFF, не работает.

Чтобы заблокировать элементы управления прикоснитесь к кнопке блокировки. Индикатор таймера покажет "Lo".

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

2. Прикоснитесь к кнопке блокировки и удерживайте ее некоторое время.

3. Теперь вы можете начать пользоваться вашей новой варочной панелью.
Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме клавиши главного выключателя. В экстренном случае вы всегда можете выключить варочную панель с помощью главного выключателя, но для этого необходимо сначала разблокировать варочную панель при следующей операции.

Индикатор остаточного нагрева

После выключения варочной панели в ней какое-то время будет присутствовать остаточное тепло. Индикатор остаточного нагрева "H" показывает, какая варочная поверхность слишком горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Автоматическое отключение

Варочная панель имеет функцию автоматического отключения. Она сработает, если вы забудете выключить варочную поверхность. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

• Вы можете использовать таймер, для того чтобы засечь время. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.

• Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени

• Вы можете установить таймер максимально на 99 минут.

Использование таймера, если не выбрана ни одна из зон приготовления.

1.Убедитесь, что варочная панель включена.
Примечание: таймер можно использовать до или после завершения установки зоны приготовления.

2. Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера появится цифра "30", на дисплее таймера появится "30" и замигает "0".

3. Установите время, передвигая регулятор таймера.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

5. Звуковой сигнал будет раздаваться в течение 20 секунд, а индикатор таймера покажет "- - ", когда время закончится.

Установка таймера для отключения одной или нескольких варочных зон

Если таймер установлен на одну зону:

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева для которой вы хотите установить таймер.

2. Коснитесь регулятора таймера, на дисплее таймера появится цифра "30" и мигает "0".

3. Установите время, передвигая регулятор таймера.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.

5. По истечении таймера приготовления соответствующая зона будет автоматически отключена.

Если таймер установлен на несколько зон:

1. При одновременной установке времени для нескольких варочных зон загораются десятичные точки соответствующих варочных зон. На минутном дисплее отображается мин. таймера. Точка соответствующей зоны мигает.

2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем на дисплее появится новый минутный таймер, а точка соответствующей зоны будет мигать.

Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, на котором вы хотите отменить таймер.

2. Коснитесь элемента управления таймером, индикатор мигнет.

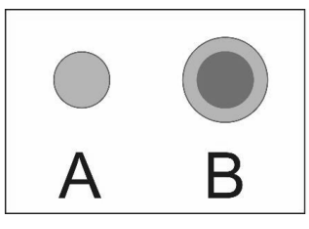
3.Сдвиньте регулятор, чтобы установить таймер на "00", таймер будет отменен.

Использование зоны расширения

Ваша варочная панель оснащена выдвижной зоной, ее можно использовать в следующих режимах:

- A: Центральная зона - включается только первый нагревательный элемент

- B: Расширенная зона (центральная + внешняя) - включаются первый и второй нагревательные контуры.



При выборе зоны приготовления будет включена только центральная зона, чтобы активировать внешнюю зону:

1.Выберите зону приготовления с помощью функции выдвижной зоны

2. Нажмите кнопку выдвижной зоны, на индикю.аторе отобразится " = ".

Чтобы отменить работу внешней зоны, нажмите кнопку выдвижной зоны, чтобы отключить второй контур нагрева, затем выберите необходимый уровень мощности, касаясь кнопок регулировки мощности.

Использование функции «Melting»

Эта функция подходит для растапливания шоколада или масла, а также для поддержания пищи в теплом состоянии.

Активация функции

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева и нажмите функцию сохранения тепла «Melting».



2.Будет показана только соответствующая зона.

Отмена функции

1. Коснувшись регулятора выбора зоны нагрева, установите желаемый уровень мощности. Функция «Melting» будет отключена, а на дисплее отобразится установленный уровень мощности.

Использование функции «STOP&COOK»

Приготовление можно ненадолго прервать с помощью кнопки STOP&COOK.

1. Выберите функцию " STOP&COOK ", все зоны нагрева перестанут работать, на индикаторах зон появится "||".

2. При повторном нажатии кнопки " STOP&COOK " все зоны нагрева вернутся к исходным настройкам.

Функция доступна, если работает одна или несколько зон нагрева.

Если не отменить режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически выключится.

Настройки нагрева

Температура режима	**Готовка**
1 - 2	• разогрев небольшого количества еды • плавление шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов • умеренное кипение • медленный разогрев

3 - 4	• подогрев • быстрое кипение • подходит для круп
5 - 6	• подходит для блинчиков
7 - 8	• обжаривание • приготовление пасты (макароны)
9	• жарка • кипячение первых блюд • кипячение воды

6 Обнаружение неисправностей

Уход и очистка

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки несладких продуктов на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикации «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Прочные мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может испачкаться.
Кипение, плавление и горячие сладкие пролития на стакан	Немедленно удалите их с помощью ломтика рыбы, шпателя или скребка с лезвием бритвы, подходящего для стеклокерамических плит, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны: 1. Выключите питание варочной панели на стене. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью кухонной тряпки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Ежедневные загрязнения на стекле».	• Удалите пятна, оставленные расплавами и сладкая еда или побочные эффекты, как только насколько это возможно. Если оставить остывать на стекла, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: если защитная крышка втянуто, лезвие в скребке является бритвенно-острым. Используйте с крайними уход и всегда хранить безопасно и вне досягаемости детей.
Побочные эффекты на сенсорное управление	1. Выключите питание варочной панели. 2. Впитать разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите место насухо. с бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и включиться. сам выключается, а сенсорное управление может не работать, пока есть жидкость на них. Прежде чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.

Советы и подсказки

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не может Будьте возбуждены.	Нет питания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, но проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорное управление не реагирует.	Органы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел Инструкции приведены в разделе «Использование варочной панели».
Сенсорное управление сложное в использовании.	Может быть небольшая пленка вода на элементы управления или вы возможно, воспользуюсь кончиком вашего палец при прикосновении к элементы управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная мочалка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано изготовление вашей посуды (слои разных металлов вибрирует по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная плита издает тихий жужжащий звук при использовании на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционной готовки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в ваш индукционная плита включилась предотвратить электронику от перегрев. Это может продолжаться бежать даже после того, как вы включили индукционная плита выключена.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную плиту на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и на дисплее появляется .	Индукционная плита не может обнаружить сковороду, потому что это не так подходит для индукционной готовки. Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно отцентрирована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор правильной посуды». Отцентрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.

Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите ошибку буквы и цифры, переключатель мощность индукционной плиты от стены и свяжитесь с квалифицированный техник.

Отображение и проверка неисправностей

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Решение
E3	Защита от перегрева: варочная панель перегревается.	Пожалуйста, свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания.
E2	Неисправность термопары в разомкнутой цепи.	Пожалуйста, свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания.

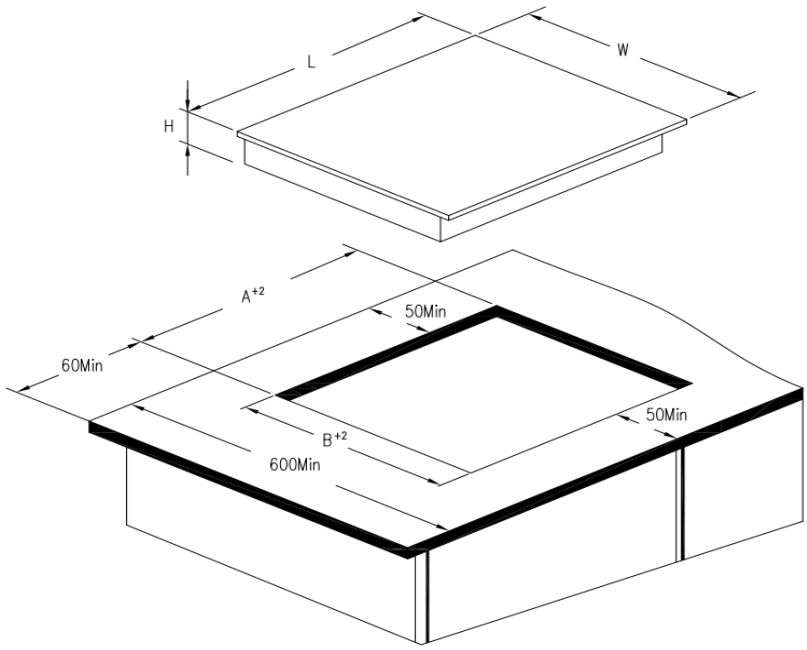
Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей.
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

7 Монтаж

Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия должно оставаться пространство не менее 50 мм.

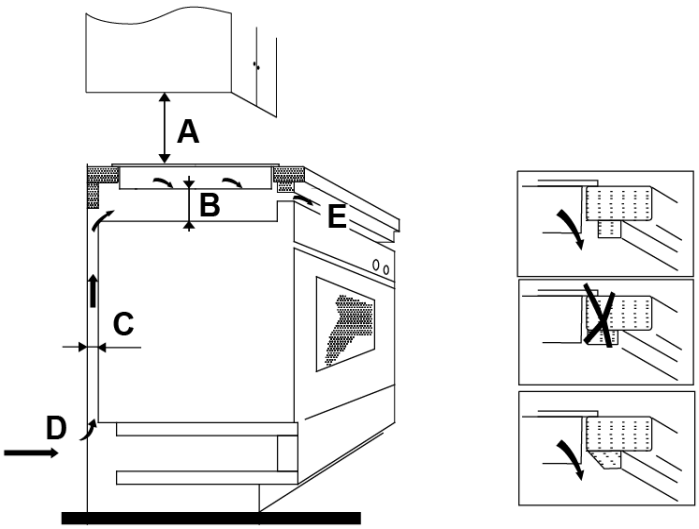
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать больших деформаций, вызванных тепловым излучением от варочной панели. Как показано ниже:



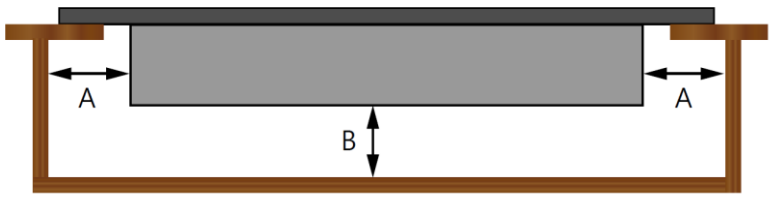
Модель	Ширина(мм)	Глубина(мм)	Высота(мм)	A(мм)	B(мм)
VITTORIO 1E1F CR VITTORIO 2E1F CR VITTORIO 2E1F CH VERDO 6E0 CT SATORA 6E0 CT	590	520	50	560	490
VERDO 3E0 CT SATORA 3E0 CT	290	520	50	270	490

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в рабочем состоянии. Как показано ниже:

Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом должно составлять не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50	20	Воздухозаборник	Выход для воздуха 5 мм



A(мм)	B(мм)
100	50

Прежде чем установить варочную панель, убедитесь, что

- Рабочая поверхность ровная и никакие элементы конструкции не мешают занимаемому пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, то духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с правилами и положениями по электромонтажу.

Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

После установки варочной панели убедитесь, что

• Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.

• Имеется достаточный приток воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.

• Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

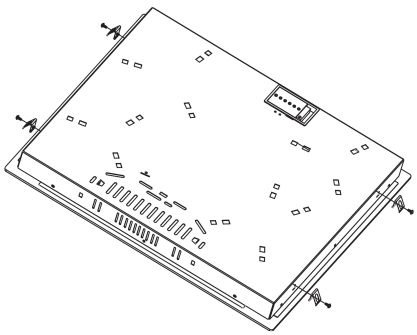
• Разъединитель легко доступен клиенту.

Прежде чем найти крепежные кронштейны

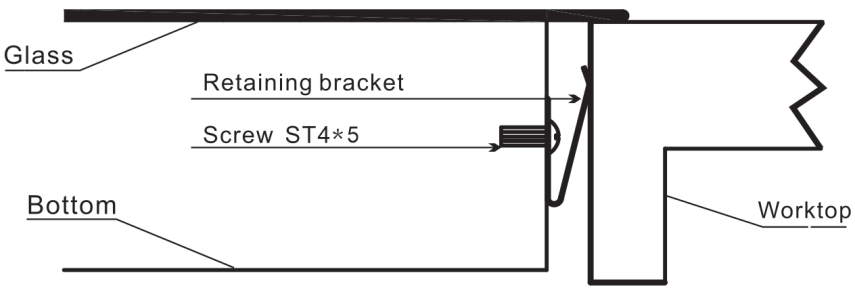
Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейнов

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 2 кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).



Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины столешницы.



Предостережения

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам профессионалы. Ни в коем случае не проводите работы самостоятельно.

2.Варочная панель не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.

3.Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.

4.Стенки и зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.

5.Чтобы избежать повреждений, многослойный слой и клей должны быть устойчивы к нагреву.

Подключение варочной панели к электросети

Подключение данной варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

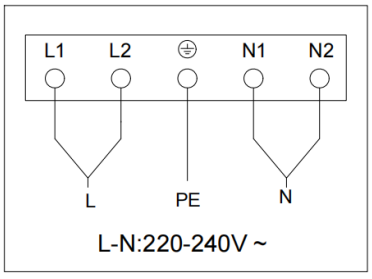
1. Система бытовой электропроводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.

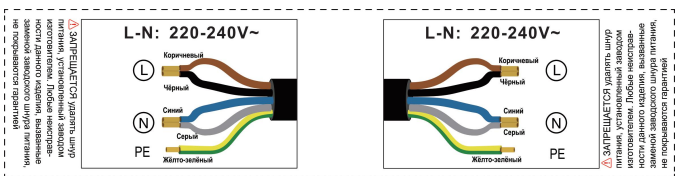
2. Напряжение соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками.

3. Отрезки кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на табличке.
Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75˚C.

Убедитесь с помощью электрика, что система бытовой электропроводки пригодна для использования без изменений. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.





- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять специалист по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.

- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить автоматический выключатель Omni polar с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

- Монтажник должен убедиться в том, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.

- Кабель нельзя сгибать или сжимать.

- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными техническими специалистами.

8 Охрана окружающей среды



Утилизация продукта

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации электрических и электронных приборов в вашем регионе. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете сохранить природные ресурсы планеты.

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковка продукта изготовлена из переработанного материала. Сортируйте мусор в соответствии с инструкциями по обращению с отходами. Не выбрасывайте вместе с обычным бытовым мусором.