DE’LONGHI
COOKING

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ВАРОЧНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

EAC

DēLonghi

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 деталей. **Эта пленка должна быть удалена перед использованием прибора.**
- ВАЖНО: использование соответствующей защитной одеждой / 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 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.
- 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 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).

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

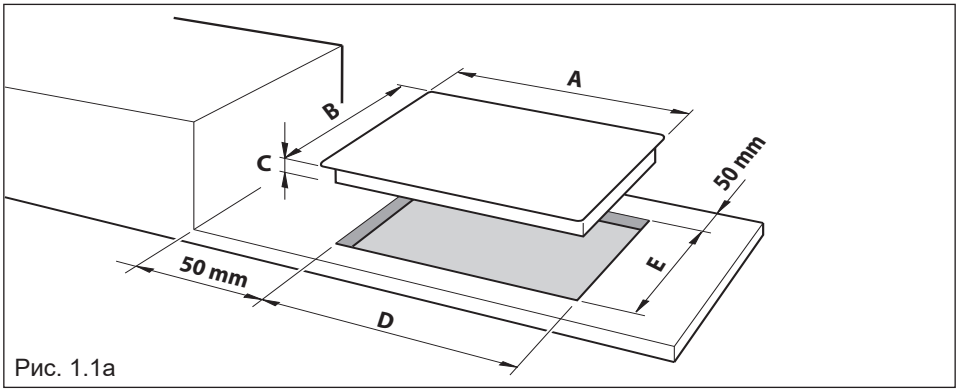


Рис. 1.1a

СКРЫТАЯ УСТАНОВКА (МОДЕЛЕЙ БЕЗ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАКЛАДОК)

Если вы хотите установить варочную панель заподлицо с рабочей поверхности, необходимо выполнить/провести фрезерование в отверстии выреза, как показано на рис. 1.1b.

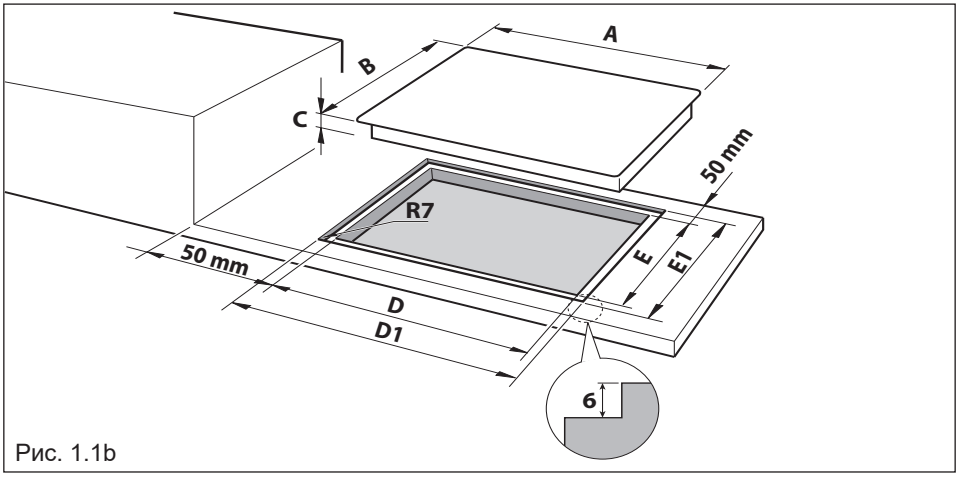


Рис. 1.1b

	Размеры (мм)						
Описание	**A (*)**	**B (*)**	**C (**)**	**D**	**D1**	**E**	**E1**
Модели шириной 30 см	300	520	47 или 53 для скрытой установка	270	305	480	525
Модели шириной 60 см	600			560	605		
Модели шириной 75 см	750			560	755		
Модели шириной 80 см	780			740	785		

(*) 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.

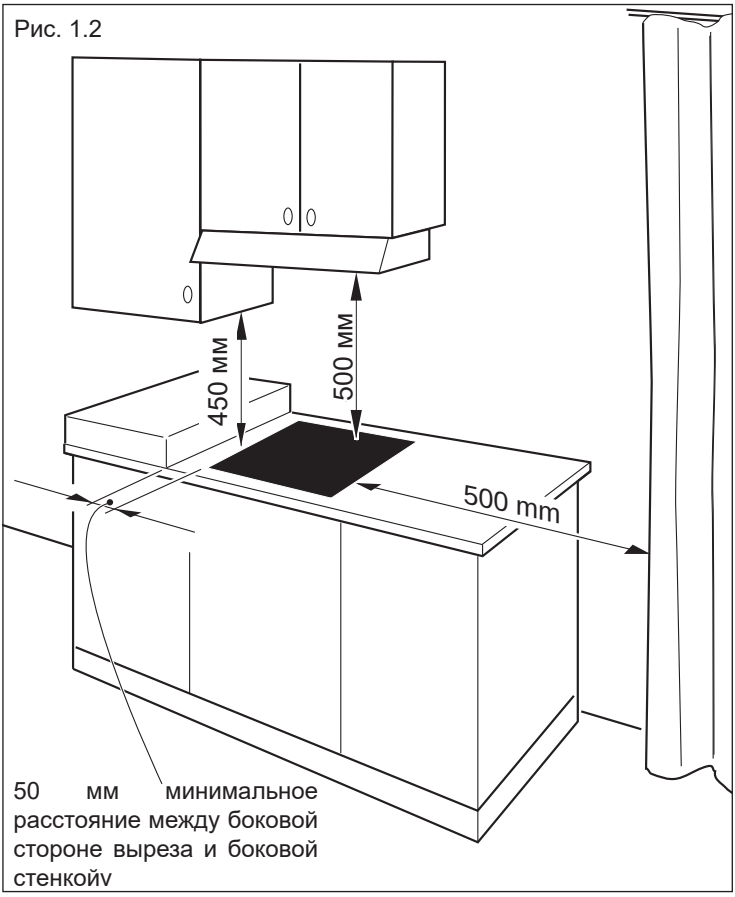
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Эта варочная поверхность может быть встроена в рабочую поверхность 20мм и глубиной 600 мм.

Для того чтобы установить варочную панель в кухню, отверстие с размерами, указанными на рисунке1.1a или 1.1b, должно быть сделано, принимая во внимание следующее:

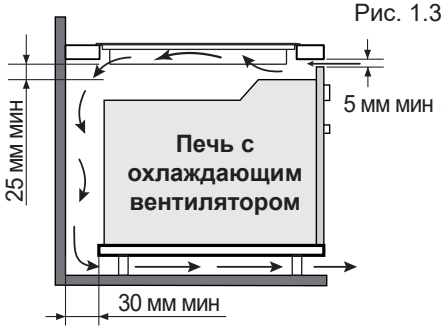
- варочная поверхность не должна устанавливаться непосредственно над морозильной камерой, посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной поверхности.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой 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 1.3 или 1.4.**
- Также должно быть расстояние не менее 500 мм между варочная поверхность и любым шкафом или вытяжкой расположенной непосредственно выше (см. рис. 1.2).
- **Мы хотели бы отметить, что клей, который используется для пластикового ламината для мебели должен выдерживать температуру не менее 150 ° C, чтобы избежать расслаивания.**
- **Стенки мебельных секций не должны быть выше рабочей поверхности и должны выдерживать температуру на 70°C выше комнатной.**
- Стандартная установка (не заподлицо) Не вклеивать 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 легковоспламеняющихся материалов (например, занавески).**

Рис. 1.2



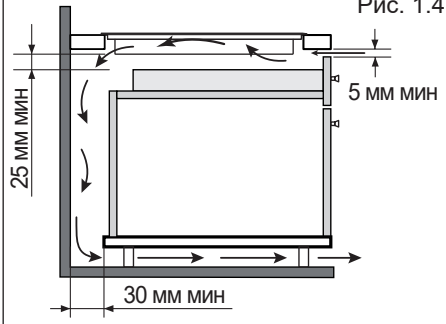
50 мм минимальное расстояние между боковой стороне выреза и боковой стенкойv

Рис. 1.3



Минимальные расстояния и требования к вентиляции (печь установлена ниже)

Рис. 1.4



Минимальные расстояния и требования к вентиляции (места шкафа ниже)

Крепление варочной поверхности

Каждая варочная панель поставляется с монтажным комплектом, включающим кронштейны и винты для крепления варочной панели к полкам толщиной от 20 мм. Перед установкой варочной панели убедитесь, что рабочая поверхность ровная и квадратная, и никакие конструктивные элементы не препятствуют указанному ранее пространству.

В комплект входят четыре металлических зажима «**B**» и четыре самонарезающих винта «**A**». рис. 1.5).

- Разрежьте блок по размерам, указанным на рис. 1.1a или 1.1b).
- Поверните варочную панель вверх тормашками и отложите боковые стекла на ткань.
- Расположите уплотнение «**D**» по краю варочной панели (рис. 1.6).
- Закрепите металлические зажимы «**B**» в отверстии «**C**» с помощью винтов «**A**». Убедитесь, что металлические зажимы установлены правильно, как показано на рисунке 1.5
- Установите варочную панель в отверстие, вырезанное в аппарат и положение его правильно
- Используя острый нож для резки, обрезайте излишки уплотнительного материала вокруг края варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить поверхность.
- В случае установки варочной панели заподлицо с рабочей поверхностью, заполните все зазоры между стеклом и по периметру рабочей поверхности изоляционным силиконом и удалите излишки.

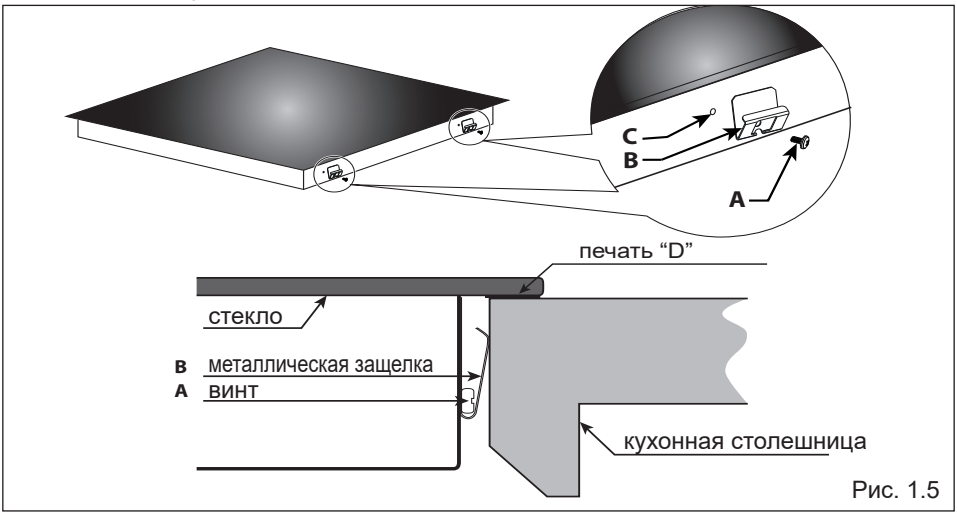


Рис. 1.5

ВАЖНО: Распределите уплотнительный материал «D» по краю варочной панели (краю стекла).
Уплотнительный материал “D” должны быть установлены правильно, чтобы гарантировать идеальное уплотнение между прибором и блоком. Неправильная установка может нанести непоправимый ущерб прибора.

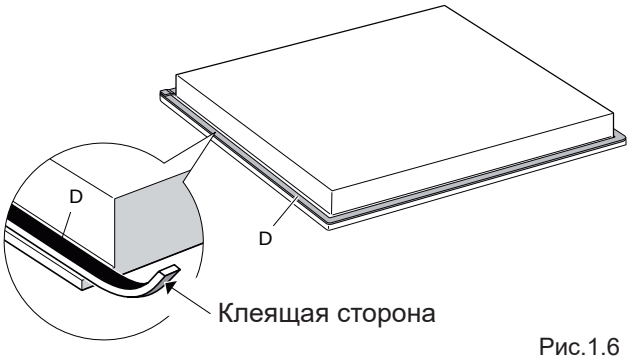


Рис.1.6

2 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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 С СЕТЕВЫМ ШНУРОМ, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

ЧАСТЬ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ:

- **H05RR-F, H07RN-F;**
- **или H05VV-F, H05V2V2-F (устойчив к температурам 90° C)"**

Модели шириной 30 см:

220-240 В ac 3 x 2,5 mm^2 (*)

Модели шириной 60, 75, 80 cm

220-240 В ac 3 x 6 mm^2 (*), или 3 x 4 mm^2 (*) (**) или 5 x 2,5 mm^2 (*) (***)
380-415 В 2H ac 5 x 2,5 mm^2 (*) (***)
380-415 В 3H ac 5 x 2,5 mm^2 (*) (***)

(*) Соединения с соединительной коробкой стены.
(**) Только для модели 60 см с 3 зонами.
(***) Пожалуйста, обратитесь к разделу "МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ С СЕТЕВЫМ ШНУРОМ, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ" и рис. 2.4 или 2.5 или 2.6.

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

МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ БЕЗ СЕТЕВОГО ШНУРА, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

ЧАСТЬ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ:

- **H05RR-F, H07RN-F;**
- **или H05VV-F, H05V2V2-F (устойчив к температурам 90° C)"**

Модели шириной 30 см:

220-240 В ac 3 x 2,5 mm^2 (*)

Модели шириной 60, 75, 80 cm

220-240 В ac 3 x 6 mm^2 (*), или 3 x 4 mm^2 (*) (**)
380-415 В 2H ac 4 x 2,5 mm^2 (*)
380-415 В 3H ac 5 x 2,5 mm^2 (*)

(*) Соединения с соединительной коробкой стены.
(**) Только для модели 60 см с 3 зонами.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИ

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

Для подключения кабеля питания к плитой необходимо выполнить следующие операции:

- Открутите винт “**A**”.
- Отсоединить крышку платы терминала “**A**”, вставив отвертку в два зацепа “**B**” (рис. 2.1). Полностью откройте крышку клеммного блока “**A**”.
- Отверните винт “**C**” и полностью открыть кабельный зажим “**D**” вставив отвертку в крючок “E”. Полностью удалить зажим кабеля “D” (рис. 2.2).
- Подключите фазы, нейтраль и земля провода к клеммной колодке в соответствии со схемой на рис.2.3.
- Проденьте фидерный кабель и заблокируйте его кабельным зажимом “**D**” (крючком крючка “**E**” и путем завинчивания винта “**C**”).
- Закройте крышку на клеммной колодке (проверить два зацепа “**B**” правильно подключили и зафиксируйте ее винтом “**A**”).

Обратите внимание: Провод заземления должен быть на 3 см длиннее остальных проводов.

Операции должны выполняться квалифицированным специалистом.

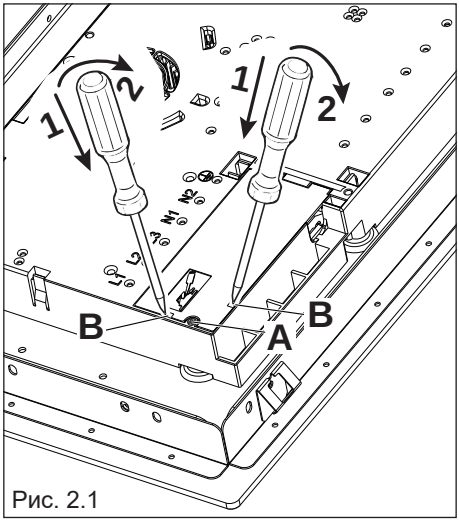


Рис. 2.1

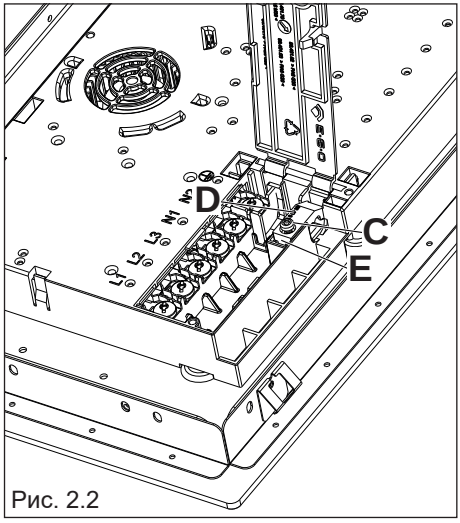


Рис. 2.2

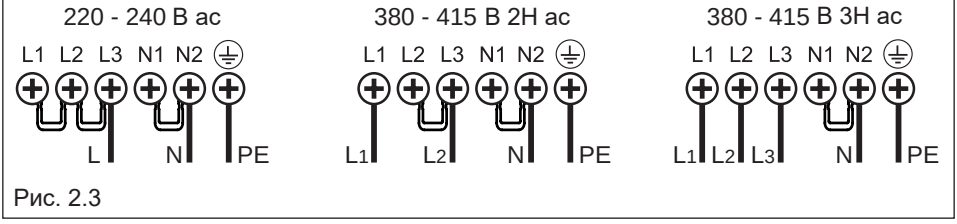


Рис. 2.3

МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ С СЕТЕВЫМ ШНУРОМ, 5X2,5 ММ² УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

- Варочная панель поставляется со шнуром питания уже установленным на устройстве и подходит для однофазном электрическим подключение. (рис. 2.4).
- Для электрического подключения двухфазного типа (рис. 2.5):
  - 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 (2,5 мм) на терминальном конце каждого провода (черный и коричневый).
- Для трехфазного электрического соединения рис. 2.6):
  - Отделить черные и коричневые провода путем удаления металлического терминал;
  - отделить синий и серый провода, сняв металлическую клемму;
  - снять около 5 мм изоляционной оболочки с концевых концов черного, коричневого, синего и серого проводов.
  - плотно наденьте новую металлическую клемму (2,5 мм) на концевой конец каждого провода (черного, коричневого, синего и серого);
  - отсоедините серый провод от клеммной колодки (доступ к клеммной колодке см. в главе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ») и подключите его к клемме L3 клеммной колодки. Поместите U-образный болт между клеммами N1 и N2 клеммной колодки и закройте ее крышку.

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 другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.

Соединение “220-240 В переменного тока”		Соединение “380-415 В 2Н переменного тока”		Соединение “380-415 В 3Н переменного тока”	
⏚	Зеленый – Желтый	⏚	Зеленый – Желтый	⏚	Зеленый – Желтый
N	Синий и серый	N	Синий и серый	N	Синий
L	Черный и коричневый	L1	Черный	L1	Черный
⁄		L2	Коричневый	L2	Коричневый
⁄		⁄		L3	серый

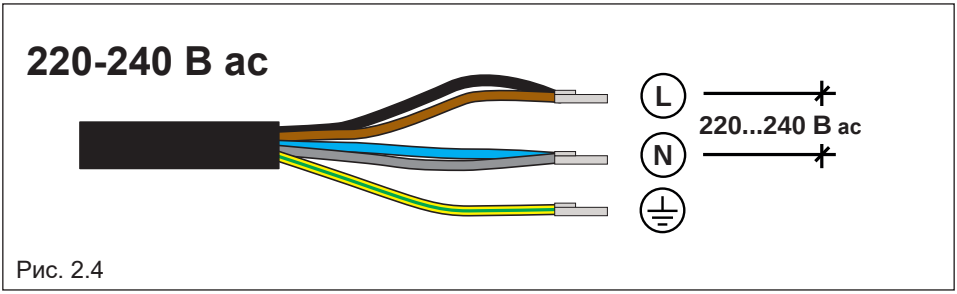


Рис. 2.4

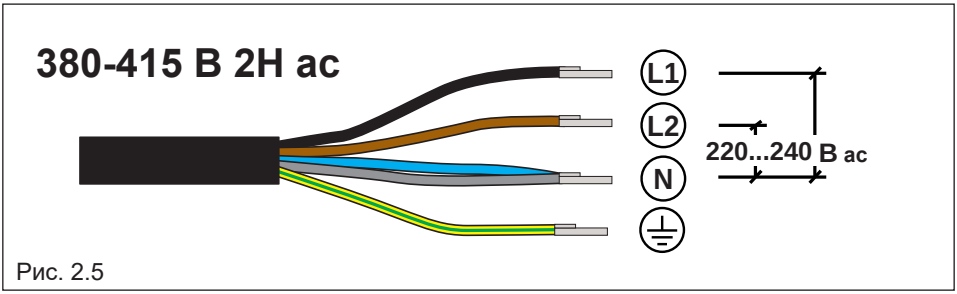


Рис. 2.5

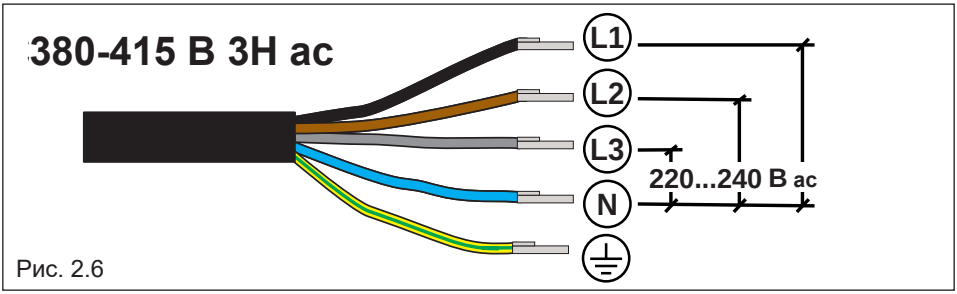


Рис. 2.6

Руководство пользователя

1 ХАРАКТЕРИСТИКИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модели шириной 30 см:

Рис. 1.1



Модели шириной 60 см:

Рис. 1.2

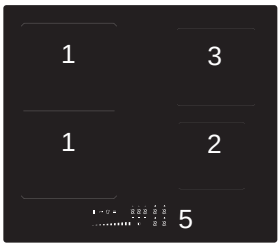


Рис. 1.3

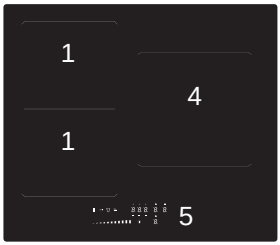
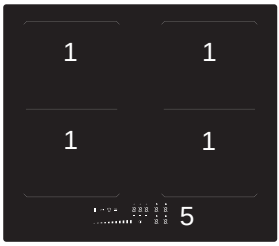
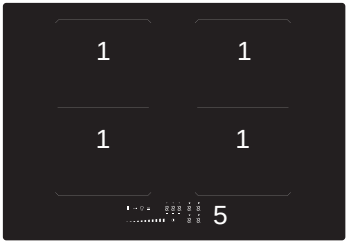


Рис. 1.4



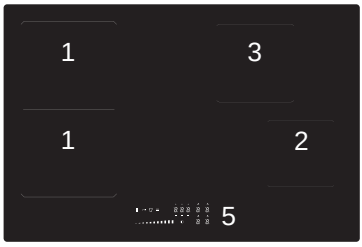
Модели шириной 75 см:

Рис. 1.5



Модели шириной 80 см:

Рис. 1.6



Эти цифры являются индикативными.

Внимание! Не закрывайте варочную панель алюминиевой фольгой.

1. Индукционные конфорочные зоны	190 x 210 мм	Нормальная мощность: 2100 W Мощность с «Бустером»: 2300 W Двойной Booster: 3000 W Функция “Мост”: при включении конфорки работают вместе как единая зона - 3700 W.
2. Индукционные конфорочные зоны	Ø 145 мм	Нормальная мощность: 1400 W Мощность с «Бустером»: 1850 W
3. Индукционные конфорочные зоны	Ø 160 мм	Нормальная мощность: 1400 W Мощность с «Бустером»: 1850 W Двойной Booster: 2100 W
4. Индукционные конфорочные зоны	Ø 250 мм	Нормальная мощность: 2300 W Мощность с «Бустером»: 3000 W
5. “Сенсорное управление”		

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

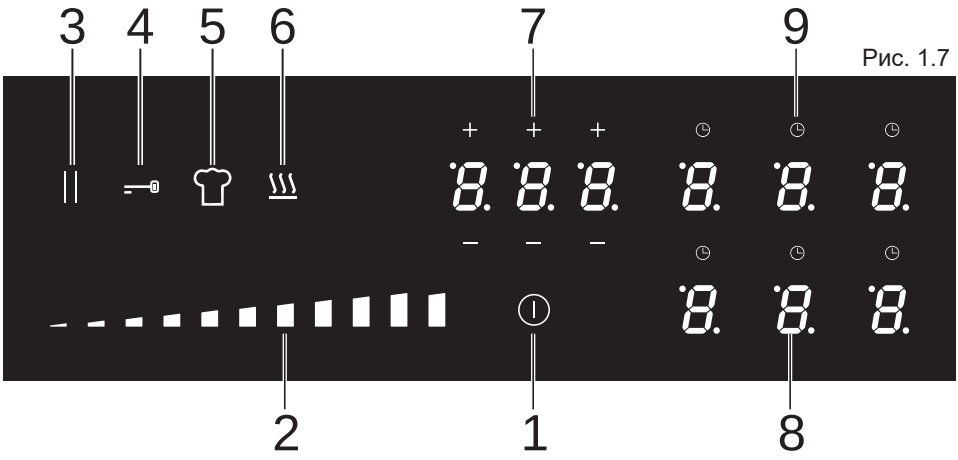


Рис. 1.7

Эти цифры являются ориентировочными

ОПИСАНИЕ “СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ”

1. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ
2. Селектор выбора
3. Клавиша «Функция паузы»
4. Клавиша выбора блокировка от детей
5. Функциональная клавиша «Шеф-повар»
6. Функциональная клавиша подогрева
7. Дисплей и кнопки автоматического приготовления (таймера)
8. Клавиша выбора зоны (по одной на каждую зону)
9. Клавиша таймера (по одной на каждую 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; например, вилки, ложки);
  - 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).
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”


= Двойной “Booster” функция (доступна только для некоторых зон)


= Индикатор оставшегося тепла


= Индикатор обнаружения кастрюли


= ФУНКЦИЯ РЕЖИМ ПАУЗЫ

Примечание: Каждая подсвеченная цифра относится к соответствующей конфорки.

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.
Если индукционная варочная панель издает жужжащий звук при использовании конфорки на высоком уровне мощности, это нормальное явление, так как оно вызвано технологией индукционного приготовления пищи.Шум должен ослабевать или полностью исчезать при уменьшении уровня мощности.

ОСТАТОЧНАЯ ИНДИКАЦИЯ ТЕПЛА

Когда температура зоны нагрева еще горячая, соответствующий индикатор оставшегося тепла загорается на дисплее H чтобы предупредить вас о горячей поверхности.
Избегайте прикосновения к поверхности плита на площади приготовления пищи. Пожалуйста, обратите особое внимание на детей.

Когда горит на дисплее H,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 прилипать 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») U появляется на дисплее конфорки (вместо уровня мощности), кастрюля/Кофейник не подходит.

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 правильно использовать конфорки следуйте указаниям, приведенным в следующей таблице:

Индукционная зона поверхности	Минимальный диаметр кастрюли рекомендовано (Минимальный диаметр кастрюли рекомендовано (в расчете на дно кастрюли/Кофейник)
Варочная зона 190 x 210 мм	110 мм
Варочная зона “Мост”	230 мм
Варочная зона Ø 145 мм	90 мм
Варочная зона Ø 160 мм	90 мм
Варочная зона Ø 250 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.

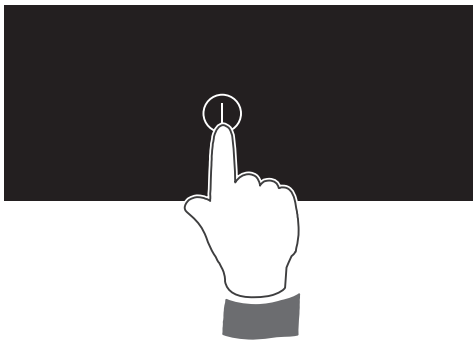
Примечание: Некоторые типы кастрюль/Кофейник могут вызвать шум при использовании конфорки индукции.

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

Всегда снимайте посуду с индукционной плиты без скольжения по поверхности, чтобы не поцарапать стекло.

КАК ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

Рис. 2.1



Включение

Нажмите клавишу ⏻ и держите ее нажатой, пока сенсорное управление не будет освещенно. (рис. 2.1). Дисплеи на конфорках напишут “ 0. ” или “ . ” (в зависимости от того расположена ли посуда на конфорке).

Примечания:

- Если защита от детей активна, сенсорного управления может быть включен только после отключения защиты (см главу «БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ» и БЛОКИРОВКА).
- 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 ⏻. Если какая-либо конфорка, включена она будет отключена.

ВКЛЮЧЕНИЕ МОЩНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

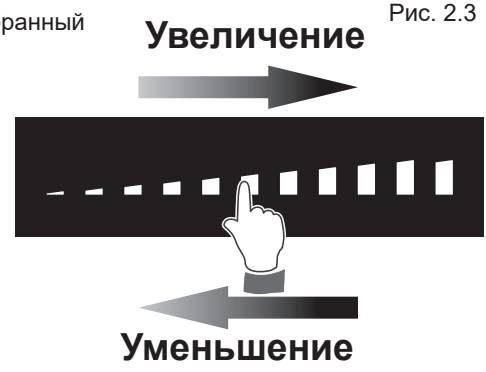
Рис. 2.2



Для включения конфорки варочная панель должна быть включена (смотрите раздел “КАК ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ”).

- Выберите конфорку, прикоснувшись к соответствующей клавиши конфорки, которые будут использоваться (рис. 2.2).
- Выберите настройку селектора [между “ 1 ” (минимум) и “ P ” (максимум)]: коснитесь одной точки, чтобы «перейти» к определенной настройке или проведите пальцем по селектору (рис. 2.3).
- На дисплее конфорки отображен выбранный уровень.
- Уровень мощности может быть изменен в любое время.

Рис. 2.3



БЕРЕЖНЫЙ НАГРЕВ (НАГРЕВАНИЕ/ТОПЛЕНИЕ)

Эта функция идеально подходит для самых деликатных задач приготовления пищи (таких как плавильный шоколад), 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 ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ»).

- Выберите зону приготовления, коснувшись соответствующего дисплея используемой зоны приготовления.
- Нажмите клавишу ≀≀≀.
- 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».

Уровень мощности конфорки	Лимит времени работы
	Не предусмотрено
	15 с
	25 с
	50 с
	120 с
	170 с
	350 с
	170 с
	195 с
	Не предусмотрено
	Не предусмотрено
	Не предусмотрено

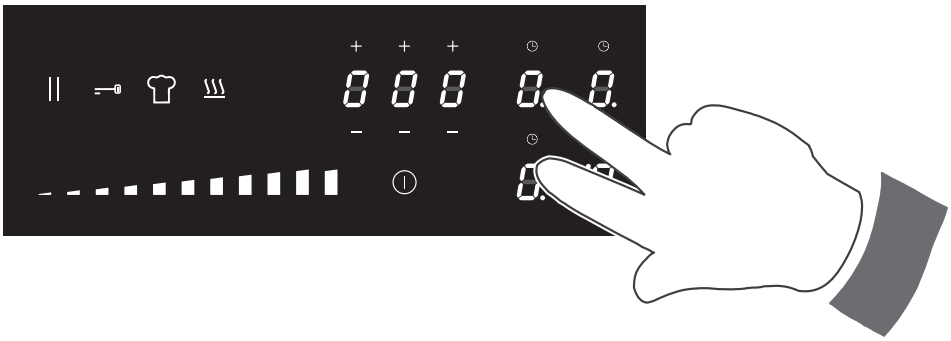
ФУНКЦИЯ “МОСТ” (РАЗДВИЖНАЯ МАКСИ ЗОНА)

Эта функция может быть использована чтобы связать две зоны в режим (только для инлукции с зонами 160 x 180 мм) «мост», чтобы создать расширенную зону макси, который идеально подходит для больших прямоугольных кастрюли или специальной посуды для рыбы.Per attivare questa funzione:

- Включите варочную панель (см. Раздел «КАК ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ»).
- Выберите обе из двух зон с помощью давления пальца (рис. 2.4).
- Выберите уровень мощности [от “*1* ” (минимум) до “ *9* ” (максимум)]:выберите нужный уровень мощности на селекторе питания или проведите пальцем по нему(рис. 2.3).
- Дисплей передней панели будет показывать настройку тепла. Задняя зона приготовления покажет .
- 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 ⏻.

Примечание. Активировать функцию Double Booster невозможно.

Рис. 2.4



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.

Чтобы активировать функцию «Бустер»:

- Включите варочную панель (смотрите раздел “КАК ВКЛЮЧИТЬ / ВЫКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ”).
- Выберите зону приготовления, коснувшись соответствующего дисплея используемой зоны приготовления.
- Установите уровень мощности “ P ” на выбранной зоны приготовления пищи, как описано в разделе “ВКЛЮЧЕНИЕ МОЩНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ”. Уровень“P ” следует после уровня “9 ”.
- В конце программы «Booster» (5 минут) зона приготовления автоматически устанавливается на уровень мощности “9 ”.

Для деактивации функции «Booster»:

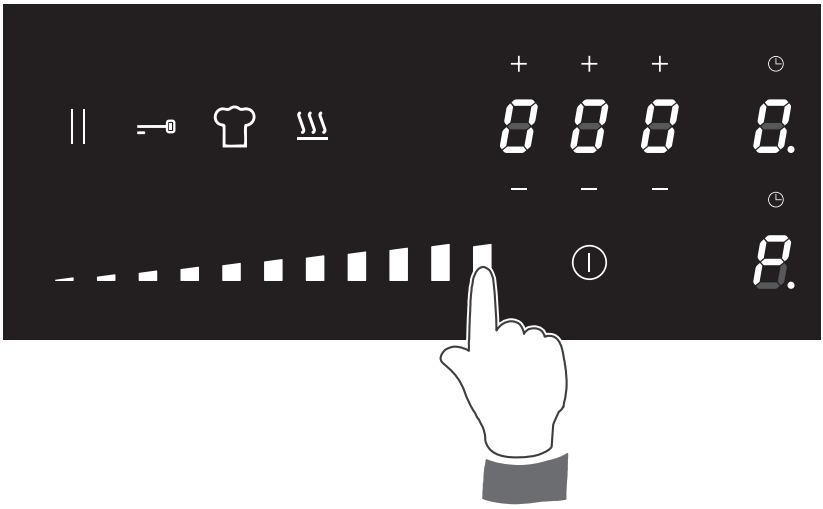
- Установите другой уровень мощности в выбранной зоне приготовления.

  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. 2.5



ФУНКЦИЯ ДВОЙНОЙ УСИЛИТЕЛЯ (BOOSTER)

Функция Double Booster позволяет подавать больше энергии по сравнению с функцией Booster.

Чтобы активировать функцию Двойной «Booster»:

Выполните ту же процедуру, что и для функции бустера, затем снова коснитесь последнего уровня справа на селекторе настроек (на дисплее отображается по попеременно  и ).

Для деактивации функции «Двойной Booster»:

- Установите другой уровень мощности в выбранной зоне приготовления.

  или

- Выключите варочную панель.

– **Эта функция НЕдоступна для конфорок Ø 145 мм, Ø 250 мм и когда работает функция «Мост».**

ВАЖНЫЕ ЗАМЕТКИ:

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

ФУНКЦИЯ «ШЕФ-ПОВАР» (если эта функция не отображается, это означает, что она недоступна, поскольку варочная панель установлена на слишком низкий уровень максимальной мощности).

Эта функция позволяет зоне быть готовой к использованию на заданных уровнях мощности в течение максимум 2 часов.
Это означает, что после выбора функции «Шеф-повар» каждая зона готова к работе в режиме ожидания, и как только на нее будет поставлена подходящая посуда, можно начать приготовление (символ обнаружения посуды неактивен).
Заданные уровни мощности можно изменить в любое время (следуя той же процедуре, что и для регулировки мощности конфорки), когда работает функция «Шеф-повар». Они автоматически сохраняются для следующего использования этой функции. Они отображаются на дисплеях зон при запуске функции «Шеф- повар».

- Для активации функции «Шеф-повар» нажмите кнопку  (яркость клавиш становится ярче).
- Чтобы отключить функцию «Шеф-повар», нажмите кнопку еще раз.

ФУНКЦИЯ РЕЖИМ ПАУЗЫ

Когда по меньшей мере одна зона нагрева находится в рабочем состоянии, приготовление пищи может быть временно приостановлена, нажав на кнопку ⏸ (рис. 2.6).
Уже запрограммированные автоматические приготовления остановлены и не продолжаются во время паузы.
Расчет остаточного тепла и ограничение рабочего времени продолжаются 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 ⏸ 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. 2.6

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.
- нажмите клавишу ⏻ до тех пор, пока сенсорная система управления не загорится.
- Коснитесь любой конфорки на 3 секунды. В области ползунка отображается последовательность световых импульсов.
- Коснитесь диплея от “ 1 ” (мин) до “ “ 9 ” макс.) в течение 10 с (перед тем как начать, удреживайте палец на позиции “ 1 ” несколько секунд). “ L ” загорится.
- ДЛя того чтобы отключить блокировку от детей, дотроньтесь до любой зоны приготовления в течение 3 с и переместите ваш палец от значения “ 9 ” (макс.) до“ 1 ”(мин) в течение 10 с (перед этим, удерживайте палец в позиции “ 9 ” на 1 с) до “ 0 ” или “ . ” с.

ЗАМОК БЕЗОПАСНОСТИ

Эта функция блокирует клавиши сенсорного управления от нежелательной активации, например, во время уборки.
Чтобы активировать блокировку клавиш, нажмите клавишу ⚌; яркость становится высокой, указывая на то, что защитная блокировка активна.

- Конфорка/зоны работают (уровень мощности уже установлен): при активной защите от блокировки клавиш возможно только выключение варочной панели.
- Варочная панель выключена: при активной защите от блокировки клавиш использование варочной панели невозможно. Чтобы использовать варочную панель, отключите эту защиту.

Для деактивации защиты от блокировки клавиш достаточно нажать клавишу ⚌ .

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.

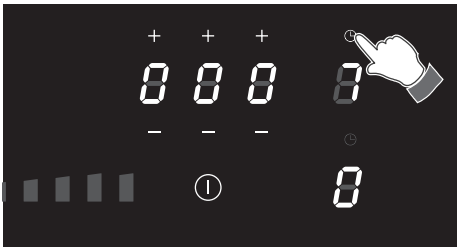
Уровень мощности конфорки	Лимит времени работы
	120 минут
	360 минут
	360 минут
	300 минут
	300 минут
	240 минут
	90 минут
	90 минут
	90 минут
	90 минут
	5 минут
	5 минут

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ КОНФОРКИ	ЗОНА ГОТОВКИ Ø 145 мм (Мощность Вт)	ЗОНА ГОТОВКИ Ø 160 мм (Мощность Вт)	ЗОНА ГОТОВКИ Ø 250 мм (Мощность Вт)	ЗОНА ГОТОВКИ 160 x 180 мм (Мощность Вт)
1	46	42	75	60
2	74	74	120	105
3	111	116	180	165
4	167	168	270	255
5	250	252	420	375
6	390	390	645	585
7	592	588	960	885
8	897	893	1470	1320
9	1400	1400	2295	2100
P	1850	1850	3000	2300
P и II	Не предусмотрено	2100	Не предусмотрено	3000

ПРИМЕРЫ УСТАНОВКИ МОЩНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД		
0	Варочная поверхность не работает	
1 и 2	Топление Разогрев	Salse, burro, cioccolato, gelatina Per tenere i piatti al caldo
2 и 3	Кипение Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 и 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 и 5	Вода	Приготовление на пару, картофель, супы, макаронные изделия, свежие овощи
6 и 7	Средняя готовка пищи Кипение	Мясо, колбасы, яйца, гуляш, рулет, рубец
7 и 8	Готовка	картофель, оладьи, вафли
9	Жарка, Обжарка, Кипячение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда, кипячение воды
P	Быстро нагреть большое количество воды	
P и II	Быстро нагреть большое количество воды на максимальной мощности	

ПРОГРАММА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ИЗ КОНФОРОК

Рис. *2.7*

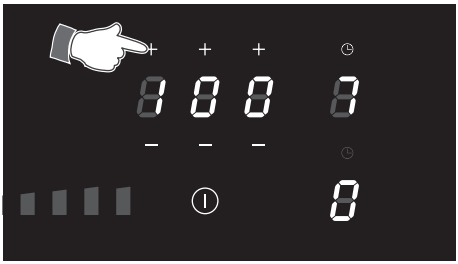


Эта функция позволяет установить таймер из «*1* » мин до «*9* » ч и « *59* » мин для автоматического выключения зоны/ конфорок.

С включенной варочной панелью:

- Выберите конфорку и установите желаемый уровень мощности.
- Нажмите кнопку таймера (кнопка таймера и дисплей таймера приготовления начинают мигать).
- В течение 10 секунд, установите таймер с помощью таймера « **+** » или « **-** » чтобы увеличить или уменьшить значение (первая цифра слева используется для выбора часов, средняя цифра для установки десятков минут и цифра справа для минут).
- Теперь программа для автоматического выключения завершена (кнопка таймера, указывающая запрограммированную зону, горит постоянно).
- Время может быть изменено в любой момент в том же порядке, как здесь указано выше.
- Чтобы запрограммировать другую конфорку, повторите, как описано выше.

Рис. *2.8*



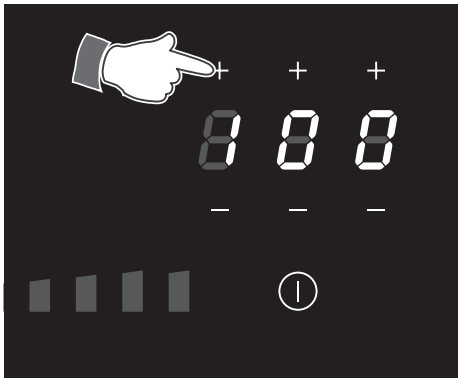
Программирование автоматического отключения варочной зоны завершено.
В конце обратного отсчета конфорку автоматически выключается, звуковой сигнал гудок) будет звучать (только в ечение нескольких секунд) «*0.00* » будет мигать на дисплее таймера. Нажмите любую кнопку на сенсорном управлении, чтобы сбросить таймер.

Программу автоматического выключения можно отменить в любое время, коснувшись кнопки таймера на 3 секунды.

ВАЖНО: Не забудьте выключить зону вручную.

СЧЕТЧИК МИНУТ

Рис. 2.9



Счетчик минут представляет собой звуковое сигнальное устройство с таймером, которое можно установить в диапазоне от «1 » минуты до «9 » hours and « 59 » минут.

С включенной варочной панелью:

- Коснитесь дисплея таймера (дисплей начнет мигать).
- В течение 10 секунд, установите таймер с помощью таймера « **+ »** или « **-** » чтобы увеличить или уменьшить значение (первая цифра слева = часы, вторая и третья цифры слева = минуты, каждую цифру можно настроить индивидуально).

В конце обратного отсчета конфорку автоматически выключается, звуковой сигнал (гудок) будет звучать (только в течение нескольких секунд), «0.00 **»** будет мигать на дисплее таймера.
Коснитесь одной из клавиш, чтобы остановить звуковой сигнал.

ВАЖНО: Не забудьте выключить зону вручную.

СЧЕТ ВВЕРХ

Эта функция запускает инкрементный счет, и ее можно активировать для каждой отдельной зоны, когда она работает.
Его можно использовать, например. для контроля продолжительности приготовления.

С включенной варочной панелью:

- Выберите конфорку и установите желаемый уровень мощности.
- Коснитесь таймера ⏲ н а д с оответствующей зоной) на 3 секунды (звуковой сигнал, звуковой сигнал, будет звучать).
- Отсчет отображается первые 10 секунд, затем скрывается. Чтобы показать его снова, в течение 10 секунд коснитесь дисплея конфорки.

Обратный отсчет можно отменить в любое время, коснувшись ⏲ в течение 3 секунд кнопки таймера, на дисплее отображается « 0.00 »).

ФУНКЦИЯ ВОЗВРАТА

Эту функцию можно использовать, когда варочная панель непреднамеренно выключается во время ⏻ (например, касанием кнопки).
В этом случае, снова включив варочную панель в течение 6 секунд и сразу нажав кнопку ⏯ , можно возобновить приготовление со всеми предыдущими настройками до выключения.

МАКСИМАЛЬНО ИСПОЛЬЗУЕМАЯ МОЩНОСТЬ ДЛЯ КОНФОРОК

Зоны приготовления контролируются 1 или 2 отдельными блоками питания:

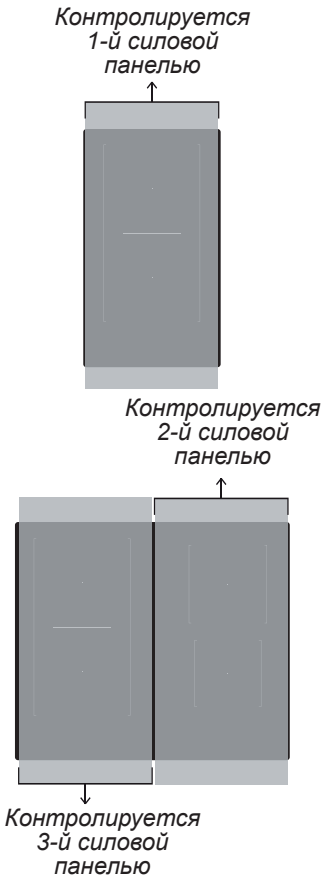
- Модель 30 см: 1 блок питания;
- модели 60, 75 и 80: 2 платы питания;

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.

Рис. 2.10



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.

МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

С помощью пользовательского меню можно настроить некоторые функции, как описано в таблице 9.1.

Для доступа к меню пользователя:

- Включите варочную панель, коснувшись ⏻ кнопки.
- Коснитесь клавиши ⏻ и удерживайте ее до появления ||начинает мигать.
- Коснитесь || и, удерживая ее нажатой, коснитесь по одной клавиш выбора зон (показывая 5) начиная с передней левой кнопки зоны, а затем по часовой стрелке, пока не коснетесь всех кнопок зоны (для модели шириной 30 см нажмите переднюю, а затем заднюю кнопку).
- В клавише задней зоны выбора каждый пункт меню обозначается на дисплее буквой “*U* ” чередующиеся с цифрой (см. табл. 9.1). Настройка каждой опции отображается на передней клавише зоны выбора или на дисплее таймера.
  - Чтобы изменить пункт меню, коснитесь кнопки задней зоны выбора (где “*U* ” чередуется с числом), а затем используйте переключатель настроек, чтобы выбрать другой параметр (каждая полоса выбора соответствует параметру).
  - Чтобы изменить настройку каждой опции, коснитесь кнопки выбора передней зоны (или кнопки таймера).дисплей для управления максимальной мощностью“*U0* ” только) а затем измените настройку с помощью селектора настроек (в зависимости от настраиваемого параметра могут работать только некоторые полосы).
- После завершения настройки выключите варочную панель, коснувшись кнопки ⏻.

Меню Опции	Описание	Комментарии
U0	Максимальная мощность	Чтобы изменить настройку, используйте селектор настроек, касаясь левой полосы для уменьшения или правой полосы для увеличения (см. также главу МАКСИМАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ далее).
U1	Эта опция недоступна в вашей модели.	
U2	Громкость звуковых сигналов (при касании клавиши выбора)	Настройки настройки: 0: нет звуковых сигналов 1: мин. объем 2: середина. объем 3: макс. объем Примечания: • Из соображений безопасности нельзя отключить звуковые сигналы при включении и выключении. • Звуковые сигналы при ошибках всегда макс. громкость и не может быть отключена.
U3	Громкость звукового сигнала (например, после запрограммированного приготовления)	Настройки регулировки согласно **U2**.
U4	Яркость дисплея	Настройки настройки: 0: Макс. яркость .... 9: Мин. яркость
U5	Анимация цифр таймера (сегменты чисел отображаются полностью или отображаются постепенно)	Настройки настройки: 0: Без анимации 1: Анимация
U6	Автоматическое определение кастрюли (показывает, есть ли кастрюля или нет на конфорке)	Настройки регулировки: 0: Обнаружение горшка не активно 1: Обнаружение горшка активно
U7	Продолжительность звукового сигнала (например, после запрограммированного приготовления)	Настройки настройки: 0: 120 секунд 1: 10 секунд 2: нет сигнала

МАКСИМАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ

В зависимости от конкретных требований рынка изделие поставляется с максимальной мощностью (заводская настройка), указанной на табличке с техническими данными (см. возможные варианты в таблице ниже). Максимальная мощность может быть изменена в любое время (с шагом 100 Вт), войдя в меню пользователя, опция "UO" (см. главу МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ).

ВАЖНО:

- Возможно только уменьшить (НЕ увеличить) мощность относительно максимальной заводской настройки.
- Если варочная панель уже настроена на заводе на минимальный уровень мощности, внесение каких-либо изменений невозможно.
- Настройка максимальной мощности может быть проверена в любое время, войдя в меню пользователя, опция "UO "(см. главу МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ). Для моделей, настроенных на заводе на максимально высокую мощность (последний столбец таблицы ниже), на дисплее отображается не общая мощность варочной панели, а общая мощность для каждой силовой платы.

Модели	1,4 кВт	2 кВт	2,5 кВт	2,8 кВт	3 кВт	3,5 кВт	4 кВт	5 кВт	6 кВт	Макс. повышенная мощность (кВт) на каждый силовой щит
шириной 30 см	✔	✔	✔	✔	✔	✔				3,7 x 1 плата питания
шириной 60 - 75 - 80 см	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	3,7 x 2 плата питания

Управление питанием при использовании варочной поверхности

Если для варочных зон одной панели мощности требуется больше максимальной общей мощности, последний выбранный уровень мощности имеет приоритет, а мощность другой варочной зоны автоматически снижается до оставшейся доступной мощности (или выключается, если доступной мощности недостаточно).

Если это произойдет, на варочной зоне будет отображаться мигающая цифра в течение примерно 3 секунд, прежде чем автоматически отобразится новый уровень мощности.

КОДЫ ОШИБОК НА ДИСПЛЕЯХ КОНФОРОК

Код ошибки	Что делать
Erxx или **ДИСПЛЕЙ НЕ РАБОТАЕТ**	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.
Er03	1. Постоянная активация области управления. например объект, расположенный на сенсорном управлении, или жидкость, пролитая на область управления. 2. 2. Пожалуйста, удалите объект или высушите жидкости.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- 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.
- Не кладите влажные или мокрые крышки на конфорки.
- Необходимо проводить регулярную чистку стеклокерамической поверхности и посуды. Аккуратно удаляйте все остатки пищи (особенно частички, содержащие сахар), грязи 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.**
- Не наклоняйтесь над варочной поверхностью, если она включена.
- Не роняйте тяжелые или острые предметы на стеклокерамическую арочную панель. **Использовать поверхность, если она сломана или имеет трещинки, запрещено. Незамедлительно отключите ее от электрической сети и обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.**
- Не кладите листы для выпекания или пластиковые предметы на горячие варочные поверхности. Строго соблюдайте все требования по чистке

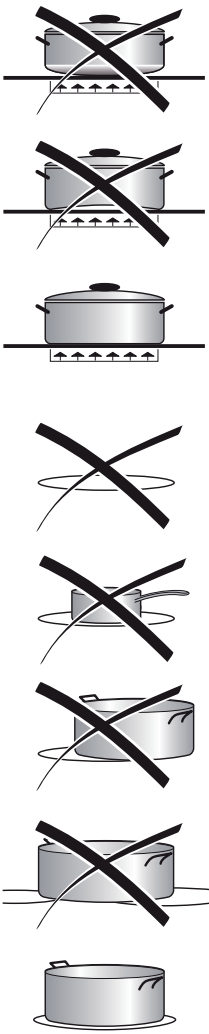


Рис. 2.11



Рис. 2.12

3 ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.**

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.

Рис. 3.1

