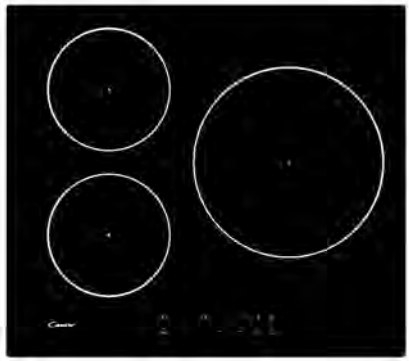
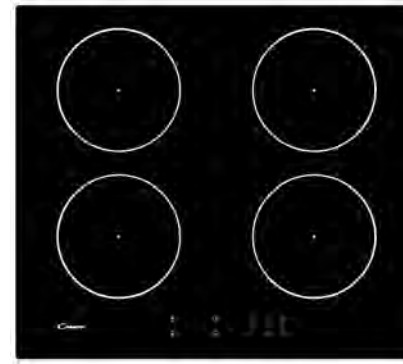
Instruction Manual For Induction Hob	**ENGLISH**
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	**ITALIANO**
Instruction Manual / Mode d'emploi	**FRANÇAIS**
Manual de instrucciones para encimera de inducción	**ESPAÑOL**
Индукционная варочная панель Руководство пользователя	**РУССКИЙ**
Manual de instruções para placa de indução	**PORTUGUÊS**
Návod k použití pro indukční varnou desku	**ČEŠTINA**
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	**POLSKI**
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	**SLOVENSKY**

CI633CTT



CI642CTT



Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference

Нанесением маркировки CE на данное изделие изготовитель подтверждает его соответствие применимым европейским стандартам безопасности, охраны здоровья и окружающей среды.

Меры предосторожности

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед началом использования панели внимательно прочтите данную информацию.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отсоединяйте варочную панель от электрической сети.
- Подключение варочной панели к исправной системе заземления является обязательным для безопасной эксплуатации.
- Любые изменения подключения электрооборудования в доме должны делаться только квалифицированными электриками.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием варочной панели внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается класть на панель горючие материалы или продукты.
- Доведите данную информацию до лиц, выполняющих установку варочной панели. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасностей данная варочная панель должна устанавливаться в соответствии указаниями в настоящем руководстве.
- Панель должна устанавливаться и подключаться к электрической сети и системе заземления квалифицированными специалистами.
- Для отключения от электрической сети на линии питания панели должен быть установлен выключатель.
- Неверная установка варочной панели приведёт к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Эксплуатация и уход

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить пищу на треснувшей или лопнувшей панели. При появлении на поверхности трещин немедленно отключите

варочную панель от электрической сети (выключателем) и обратитесь в сервисный центр.
- Всегда отключайте варочную панель перед проведением очистки и ухода.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасности для здоровья
- Варочная панель отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие кардиостимуляторы или другие носимые медицинские электрические устройства (например, инсулиновые помпы), перед началом использования варочной панели должны проконсультироваться с врачом или изготовителем устройства.
- Несоблюдение данного указания может привести к смертельному исходу.

Опасность ожогов
- При использовании варочной панели её части нагреваются до температур, способных причинить ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной утвари, к стеклянной поверхности панели до полного её остывания.
- Не допускается помещение металлических предметов: ножей, вилок, ложек, крышек и т.п. на панель, т.к. они могут сильно нагреваться.

• Не подпускайте к горячей панели детей.
• Рукоятки сковород могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы они не находились над другими конфорками во время их работы. Не разрешайте детям баловаться с варочной панелью.
• Несоблюдение данных указаний может привести к серьёзным ожогам.

Опасность порезов

• При снятии защитной крышки можно порезаться об острый край очистительного скребка. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
• Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

Правила техники безопасности

• Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплёскивание пищи может приводить к появлению дыма. Попавшие на горячую поверхность масло и жир могут воспламениться.
• Не используйте варочную панель в качестве стола или места для хранения.
• Никогда не оставляйте на панели посторонние предметы.
• Не оставляйте на панели или рядом с ней никакие магнитные предметы (банковские карты, карты памяти и т.п.) или электронные устройства (ноутбуки, MP3-плейеры). Магнитное поле может

привести к выходу их из строя.

- Запрещается использовать варочную панель для отопления помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки панели, как описано в руководстве (т.е. сенсорными органами управления). Не полагайтесь только на функцию автоматического отключения конфорок после снятия кухонной утвари.
- Не позволяйте детям баловаться с панелью, залезать на неё или сидеть на ней.
- Не храните никакие детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьёзные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Детей и лиц с психофизическими недостатками необходимо хорошо обучить использованию варочной панели. Лицо, проводящее обучение, должно несколько раз убедиться в том, что дети и указанные лица хорошо усвоили правила обращения с варочной панелью и научились выполнению основных операций.
- Не допускается замена или ремонт частей панели, если данные работы не описаны в руководстве. Все работы, не описанные в руководстве, должны проводиться квалифицированным сервисным персоналом.

- Не допускается использование отпаривателей и паровых щёток для очистки варочной панели.
- Запрещается класть или бросать тяжёлые предметы на панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Во избежание повреждения панели (царапания) запрещается использовать посуду с острыми углами.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы.
- При повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
- Данная варочная панель предназначена для бытового использования: - на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих заведениях; - в жилых домах; - клиентами в отелях, гостиницах и других жилых помещениях; - клиентами в мотелях, хостелах и т.п.

  ВНИМАНИЕ: Панель и её открытые части нагреваются во время использования.
  Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.
  Не оставляйте детей возрастом менее 8 лет рядом с варочной панелью без присмотра.
- Варочная панель может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

возможностями, а также без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию панели и осознают возможные риски.

- Детям запрещается играть с варочной панелью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.
  ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим материалом.
  ВНИМАНИЕ: Опасность воспламенения! Запрещается класть на панель горючие предметы.
  Внимание: При появлении на поверхности трещин необходимо немедленно отключить панель от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током через металлическую посуду.
- Не допускается использование пароочистителей для очистки панели.
- Варочная панель не рассчитана на управление внешним таймером или отдельной системой управления.

ВНИМАНИЕ: Не оставляйте без присмотра готовящиеся блюда. Процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.
ВНИМАНИЕ: Для предотвращения падения панель необходимо надёжно закрепить. Смотрите указания по установке.
ВНИМАНИЕ: Используйте только крепления, поставленные изготовителем панели, указанные в руководстве пользователя или встроенные в устройство. Использование неподходящих креплений может стать причиной несчастного случая.

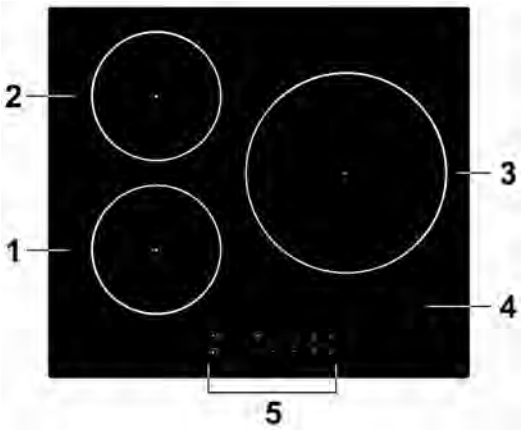
Данный прибор имеет разъём заземления только для функциональных целей.

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.
Для установки прочтите главу «Установка».
Уделите особое внимание мерам предосторожности и правилам техники безопасности.
Храните руководство для возможных справок в будущем.

Обзор продукта

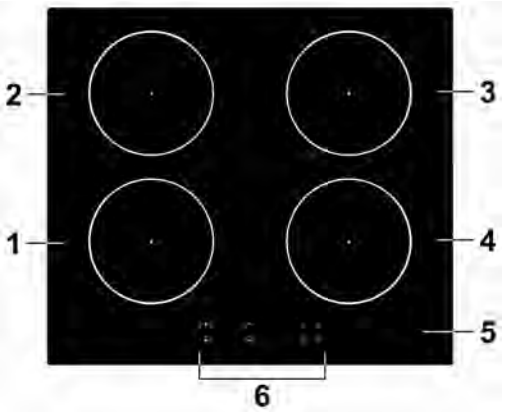
Вид сверху

Модель: CI633CTT



1. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
2. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2 000 Вт
3. Конфорка 2300 Вт, в режиме повышения мощности до 3 000 Вт
4. Стеклянная плита
5. Панель управления

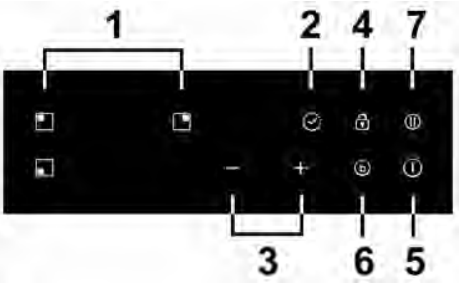
Модель: CI642CTT



1. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
2. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2 000 Вт
3. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
4. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2 000 Вт
5. Стеклянная плита
6. Панель управления

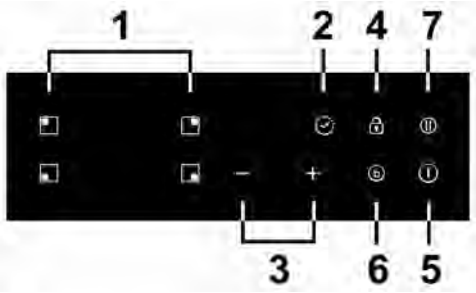
Панель управления

Модель: CI633CTT



1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки выбора мощности/установки таймера
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка функции повышения мощности
7. Кнопка паузы

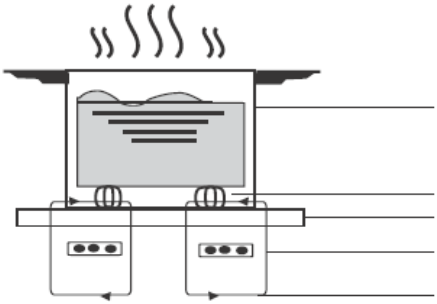
Модель: CI642CTT



1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки выбора мощности/установки таймера
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка функции повышения мощности
7. Кнопка паузы

Приготовление пищи на индукционной варочной панели

Приготовление пищи на индукционной панели безопасно, эффективно и экономично. Создаваемое электромагнитное поле нагревает утварь непосредственно, проходя через стеклянную поверхность практически без потерь. Стекло нагревается только от нагретой кухонной утвари.



металлическая утварь

магнитный контур

стеклокерамическая плита

индукционная катушка

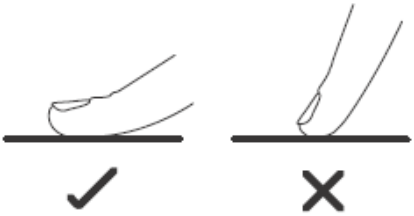
индукционный ток

Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную плёнку.

Использование сенсорной панели

- Сенсорные кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая плёнка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.



Выбор кухонной утвари



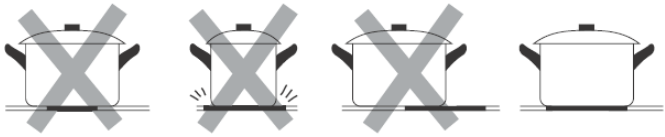
• Используйте только кухонную утварь с основанием, пригодным для готовки на индукционной варочной панели.
На днище или упаковке такой утвари должен быть соответствующий знак.
• Можно проверить пригодность утвари простым методом с помощью магнита.
Поднесите магнит к днищу утвари. Если магнит примагнитится, значит, утварь можно использовать для готовки.
• Если магнита нет:
1. Налейте в утварь, которую нужно проверить, немного воды.
2. Включите ⏻ варочную панель. Если индикатор не замигает, а вода нагреется, значит, утварь можно использовать для готовки.
• Не допускается использование утвари из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика.



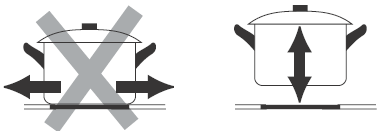
Не используйте кухонную утварь с острыми углами или выпуклым днищем.



Убедитесь в том, что дно утвари ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. Если диаметр дна утвари немного больше диаметра конфорки, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если диаметр дна утвари меньше диаметра конфорки, эффективность нагрева будет меньше указанной. Всегда ставьте утварь строго по центру конфорки.



При съёме всегда поднимайте утварь вверх для предотвращения царапания поверхности.



Диаметры конфорок

Вплоть до максимального размера конфорки автоматически подстраиваются к диаметру дна утвари. Однако диаметр дна утвари не должен быть меньше минимально допустимого диаметра для используемой конфорки. Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки.

Диаметры индукционных конфорок

Модель: CI633CTT

Конфорка	Минимальный диаметр утвари (мм)
1, 2 (180 мм)	120
3 (280 мм)	180

Модель: CI642CTT

Конфорка	Минимальный диаметр утвари (мм)
1, 2 , 3, 4 (180 мм)	120

Вышеуказанное может варьироваться в зависимости от качества используемой сковороды.

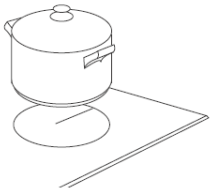
Использование индукционной варочной панели

Для запуска приготовления

1. Коснитесь кнопки включения.
После включения раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится «–» или «– –», указывая на то, что варочная панель находится в дежурном режиме.



2. Поставьте подходящую утварь на нужную конфорку.
• Убедитесь в том, что дно утвари и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки нужной конфорки. Индикатор кнопки замигает.



4. Установите мощность нагрева кнопками «+» и «-».
   a. Если мощность нагрева не будет задана в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Придётся повторить всё сначала, начиная с шага 1.
   b. Мощность нагрева можно изменить в любой момент готовки.



Если на дисплее попеременно мигает индикатор и уровень нагрева.



Это означает следующее:
• утварь не была поставлена на конфорку или была поставлена на другую конфорку;
• утварь непригодна для готовки на индукционной варочной панели;
• утварь слишком маленькая или поставлена не по центру конфорки.

Нагрев не начнётся, пока на конфорке не будет подходящей утвари.
Если подходящая утварь не будет установлена, дисплей автоматически выключится через 1 минуты.

После завершения готовки

1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.



2. Выключите конфорку уменьшением мощности до «0» кнопкой «-» или одновременным касанием на 1 секунду кнопок «+» и «-». При этом мощность автоматически будет уменьшена до «0».
Убедитесь в том, что на дисплее появляется «0» затем «H».



3. Выключите всю панель кнопкой включения.



4. Не прикасайтесь к горячей поверхности

Индикатор «H» будет гореть, пока поверхность панели не остынет до безопасной температуры. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



Управление мощностью

Можно увеличить общую мощность конфорок до 2,5/3,0/4,5/5,5/6,9 кВт в модели CI633CTT и до 2,5/3,0/4,5/6,5/7,4 кВт в модели CI642CTT. Стандартный общий уровень мощности является максимальным.

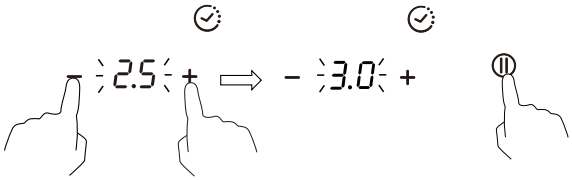
Выбор подходящей мощности

1. Убедитесь в том, что панель отключена
Примечание: мощность можно изменять только на выключенной панели.

2. Коснитесь кнопки паузы и держите её 5 секунд. Раздастся звуковой сигнал.



3. После сигнала коснитесь одновременно кнопок «+» и «-» и держите их 3 секунды. Индикатор таймера начнёт мигать, показывая общую предыдущую мощность, напр. «2,5». Касание и удержание кнопок «+» и «-» в течение 1 секунды приведёт к увеличению мощности до следующего значения, например «3,0». Когда на дисплее замигает требуемая мощность, коснитесь и держите кнопку паузы 5 секунд. Раздастся 10 коротких сигналов. Настройка завершена.



Примечание:

1. После шага 2 необходимо коснуться кнопок «+» и «-» **в течение 3 секунд** после сигнала. В противном случае придётся повторить всё, начиная с шага 2.
2. После завершения настройки дождитесь окончания 10 сигналов. Не касайтесь кнопок в это время. В противном случае настройка будет отменена.

Правила выбора мощности

Если общая мощность превышает предел 2,5/3,0/4,5/5,5/6,5 кВт (в зависимости от заданного уровня), увеличения мощности не произойдёт. При касании кнопки «+» раздастся 3 сигнала и на дисплее появится мигающая надпись «Pn». Это значит, что нужно уменьшить мощность других конфорок перед увеличением мощности выбранной конфорки.

Функции повышения мощности

Повышение мощности — функция позволяющая увеличить мощность конфорки на 5 минут одним касанием. Это позволит быстрее приготовить или подогреть пищу.

Использование функции повышения мощности

1. Коснитесь кнопки конфорки, мощность которой необходимо увеличить. Индикатор кнопки замигает.



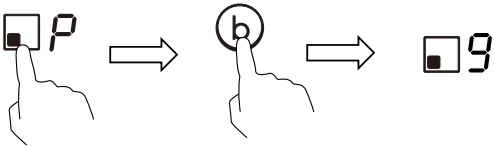
2. Коснитесь кнопки повышения мощности.
   На дисплее появится индикатор «P», указывающий на повышение мощности конфорки.



3. Функция повышения мощности работает 5 минут, после чего отключается и конфорка возвращается к уровню мощности «9».

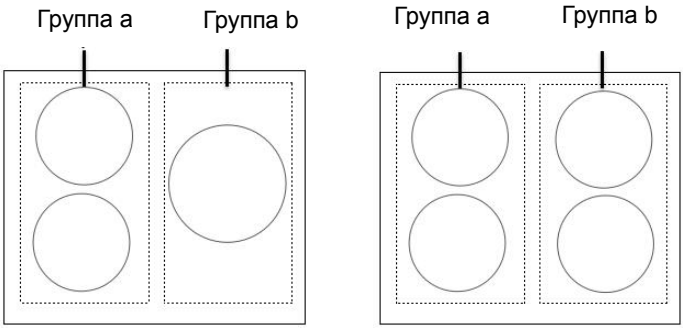


4. Для отмены функции повышения мощности до истечения 5 минут коснитесь кнопки выбора конфорки. Индикатор кнопки замигает. Затем коснитесь кнопки повышения мощности. Конфорка вернётся к уровню мощности «9».



Ограничения при использовании

Три или четыре конфорки разделены на две группы. В одной группе при использовании повышения мощности на одной конфорке сначала убедитесь в том, что другая конфорка работает с уровнем мощности меньше 5.

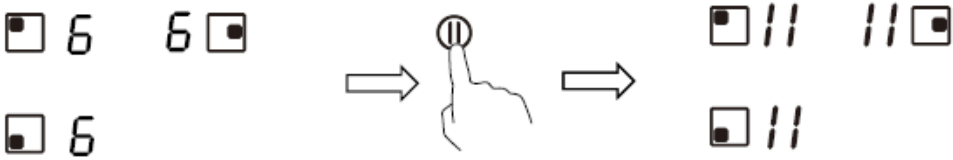


Использование функции паузы

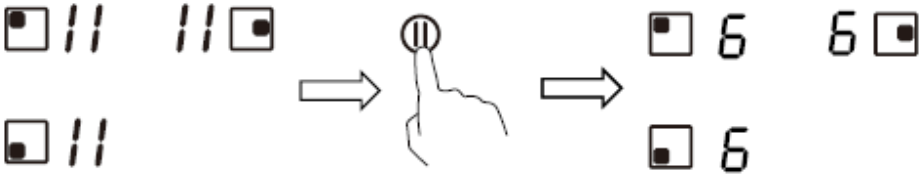
Данной функцией можно воспользоваться в любое время. Функция позволяет приостановить готовку и продолжить её позже.

1. Убедитесь в том, что конфорка работает.

2. Коснитесь кнопки паузы. На дисплее загорится индикатор «II».
Все конфорки будут отключены. Останутся активными только кнопки паузы, выключения и блокировки.



3. Для завершения паузы нажмите кнопку паузы ещё раз. На конфорку будет подана первоначально заданная мощность.



Блокировка панели управления

- Можно заблокировать панель управления для предотвращения случайного изменения (например, включения всех конфорок детьми).
- При блокировке все кнопки за исключением кнопки включения будут отключены.

Блокировка кнопок

Коснитесь кнопки блокировки. На дисплее появится индикатор «Lo».

Разблокировка кнопок

1. Убедитесь в том, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и держите кнопку разблокировки
3. Теперь можно пользоваться варочной панелью.

Если панель управления заблокирована, все кнопки кроме кнопки включения будут отключены. Можно в любой момент отключить варочную панель кнопкой включения, однако для выполнения другой операции потребуется сначала разблокировать панель управления.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру варочной панели. При обнаружении перегрева варочная панель будет автоматически отключена.

Защита от пролива

Защита от пролива — предохранительная функция. Она автоматически отключает варочную панель в течение 10 с при обнаружении воды на панели управления. Об этом также просигнализирует 1 секундный сигнал.

Обнаружение мелких предметов

При использовании утвари недостаточного размера или с немагнитным основанием (например, алюминиевой), или оставлении на поверхности посторонних мелких предметов (столовых приборов), варочная панель автоматически переключится в

дежурный режим через 1 минуту. После этого вентилятор продолжит охлаждение панели примерно ещё 1 минуту.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение предотвращает повреждения индукционной варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить её. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

Мощность нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Стандартное время до отключения (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

При снятии утвари индукционная варочная панель автоматически прекращает нагрев, после чего автоматически отключается через 2 минуты.



Перед использованием варочной панели лицам, использующим кардиостимуляторы, необходимо проконсультироваться с врачом.

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его как счётчик минут. В этом случае таймер не будет отключать конфорки при включении.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчёта

Если ни одна конфорка не выбрана

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.
   Примечание: в качестве счётчика минут таймер можно использовать, даже если ни одна конфорка не выбрана.
2. Коснитесь кнопки таймера.
   Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».



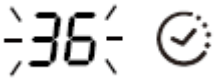
3. Установите время кнопками «+» и «-»

Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.
Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 10 минут, соответственно.

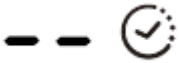
4. Для сброса времени коснитесь кнопки таймера. На дисплее появится «00».



5. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



6. По истечении времени таймера на 30 секунд загудит зуммер, а на дисплее будет отображаться «- -».



Настройка таймера для отключения конфорок

Для использования данной функции:



1. Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер (например, конфорка 1)

2. Коснитесь кнопки таймера.
   Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».

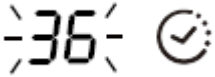


3. Установите время кнопками «+» и «-».

   Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.
   Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 10 минут, соответственно.

   После «99» время на таймере изменится на 0 минут.

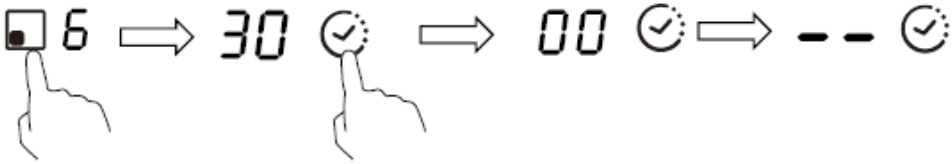
4. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



5. Для сброса таймера коснитесь кнопки выбора конфорки, затем кнопки таймера. Таймер сбросится, на дисплее сначала появится «00», затем «--».



6. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «H».



Другие работающие конфорки продолжат работу.

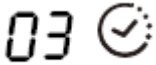
Настройка таймера для отключения нескольких конфорок

1. При использовании таймера для отключения нескольких конфорок на дисплее будет отображаться меньшее время отключения.
   (например, для конфорки 1 таймер настроен на 3 минуты, для конфорки 2 — на 6 минут; на дисплее будет «3».)

   ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка возле индикатора уровня мощности указывает на то, что таймер показывает оставшееся время работы конфорки. Для проверки таймеров других конфорок коснитесь кнопки нужной конфорки. На индикаторе будет показано время.



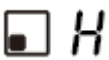
(установлено на 6 минут)





(установлено на 3 минуты)

2. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «H».



ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения времени после запуска таймера необходимо повторить все шаги, начиная с 1.

Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле)	1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет тёплым, но не горячим!) 3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо сухим полотенцем или салфетками. 4. Включите варочную панель.	• При отключении питания на варочной панели не будет индикации «H», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны. • Отдельные чистящие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним. • Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу.
Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле	Немедленно удаляйте данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей. 1. Отключите варочную панель выключателем на стене. 2. Скребком под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели. 3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем. 4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте пп. 2-4, описанные выше.	• Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями. • Опасность порезов: При снятии защитной крышки острое лезвие скребка представляет опасность пореза. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
Проливы на панель управления	1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролив 3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем. 4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель.	• При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться вода. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая.

Полезные советы

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
Индукционная варочная панель не включается	Отсутствует напряжение.	Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и её настенный выключатель включён. Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если всё в порядке, а панель не включается, обратитесь в сервисный центр.
Панель управления не реагирует на кнопки.	Панель заблокирована.	Разблокируйте панель. Смотрите раздел «Использование индукционной варочной панели».
Кнопки плохо работают.	Наличие тонкой плёнки воды на панели управления. Попытка управлять ногтем вместо подушечки пальца.	Убедитесь в том, что панель управления сухая и используйте подушечки пальцев для прикосновения к кнопкам.
Стекло поцарапано.	Посуда с острыми краями и углами. Использование ненадлежащих абразивных чистящих средств.	Используйте кухонную утварь с ровным гладким днищем. Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари». Смотрите раздел «Уход и очистка».
Некоторые виды утвари издают треск или другие неприятные звуки	Это может быть вызвано конструкцией утвари (различное термическое расширение разных металлов).	Это нормально для кухонной утвари и не является проблемой.
При работе с большой мощностью индукционная варочная панель может издавать едва слышный писк.	Он обусловлен самой технологией индукционного нагрева.	Это нормально. Устранить писк можно просто уменьшением мощности нагрева.
Кроме того, при работе варочной панели может быть слышен шум вентилятора.	Встроенный в панель вентилятор охлаждения предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения нагрева.	Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте варочную панель от электрической сети внешним выключателем, пока вентилятор работает.

Пища не нагревается, индикации на дисплее нет.	Варочная панель не обнаруживает утварь из-за её непригодности для индукционной готовки. Варочная панель не обнаруживает утварь из-за её малого размера или неверной установки на конфорку.	Используйте утварь, предназначенную для индукционных варочных панелей Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари». Убедитесь в том, что размер утвари подходящий и установите её точно по центру конфорки.
Варочная панель или конфорка неожиданно отключились, раздался звуковой сигнал и на дисплее появился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электрической сети и обратитесь в сервис.

Определение причин неполадок в работе по кодам ошибок.

При возникновении аномалии срабатывает защита варочной панели, панель выключается, а на дисплее отображается код выявленной ошибки.

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT-сборки	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания.	Проверьте напряжение питания. Включите панель после восстановления электроснабжения.
E3	Перегрев индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Перегрев IGBT-сборки	Дайте варочной панели остыть и включите её снова.

Выше приведены наиболее распространённые неисправности и их причины.
Во избежание повреждения варочной панели её самостоятельный ремонт пользователем запрещается.

Технические характеристики

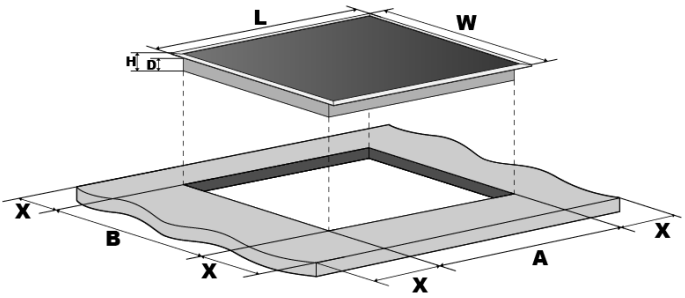
Индукционная варочная панель	CI633CTT	CI642CTT
Конфорки	3	4
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2,5 кВт: 2250-2750 Вт или 3,0 кВт: 2700-3300 Вт или 4,5 кВт: 4050-4950 Вт или 5,5 кВт: 4950-6050 Вт или 6,9 кВт: 5500-6900 Вт	2,5 кВт: 2250-2750 Вт или 3,0 кВт: 2700-3300 Вт или 4,5 кВт: 4050-4950 Вт или 6,5 кВт: 5850-7150 Вт или 7,4 кВт: 6600-7400 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590×520×55	590×520×55
Размеры отверстия для установки А×В (мм)	560×490	560×490

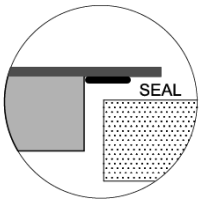
Размеры и масса являются приблизительными. В связи с постоянной работой по усовершенствованию продукции изготовитель оставляет право внесения изменений в документацию и конструкцию изделий без предварительного уведомления.

Установка

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие размерами, указанными на рисунке
Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 5 см свободного места.
Толщина столешницы или плиты для установки должна быть не менее 30 мм.
Столешница должна быть из термо- и огнестойкого материала для предотвращения деформаций, вызванных нагревом от панели. Как показано ниже:

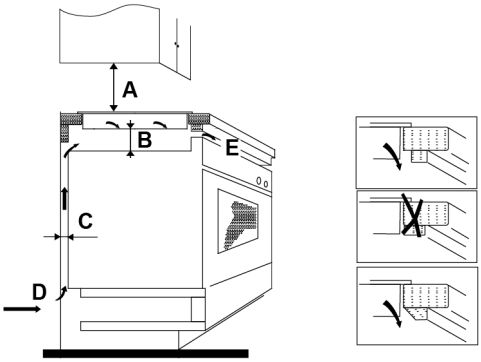




L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	55	51	560	490	мин. 50

Следите за тем, чтобы входное и выходное вентиляционные отверстия индукционной варочной панели никогда не закрывались. Убедитесь в том, что варочная панель находится в хорошем состоянии. Как показано ниже:

Примечание: Безопасное расстояние от рабочей поверхности панели до ящика или вытяжки сверху должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой индукционной варочной панели необходимо проверить следующее:

- поверхность столешницы ровная, горизонтальная; установке панели ничего не мешает
- столешница сделана из термостойкого материала
- при установке варочной панели над духовым шкафом последний должен иметь

встроенный вентилятор охлаждения
• все установочные зазоры и расстояния отвечают требованиям действующих норм
• Поблизости от варочной панели в хорошо доступном месте, в соответствии с требованиями действующих норм установлен выключатель, полностью отключающий печь от питающей электрической сети.
Выключатель должен быть сертифицированным с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах (или только на фазных полюсах, если это допускается действующими нормами).
• Выключатель должен быть легко доступным пользователю
• При необходимости по поводу установки выключателя следует проконсультироваться у специалистов.
• Расположенные рядом с варочной панелью стены и поверхности сделаны из термостойких и хорошо моющихся материалов (например, керамической плитки)

После установки варочной панели необходимо проверить следующее:

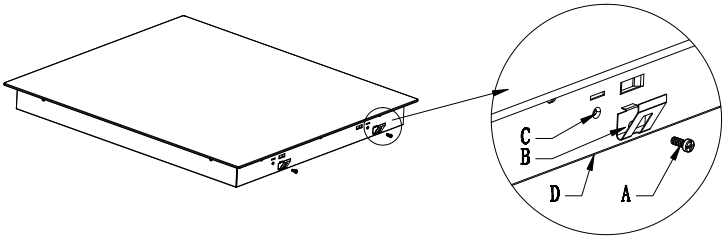
• кабель питания не может быть повреждён дверьми или выдвижными ящиками мебели
• в месте установки варочной панели имеется надлежащая вентиляция
• если варочная панель устанавливается над выдвижными ящиками или полками, нижняя сторона панели должна быть термоизолирована
• выключатель варочной панели легкодоступен пользователю

Перед установкой креплений

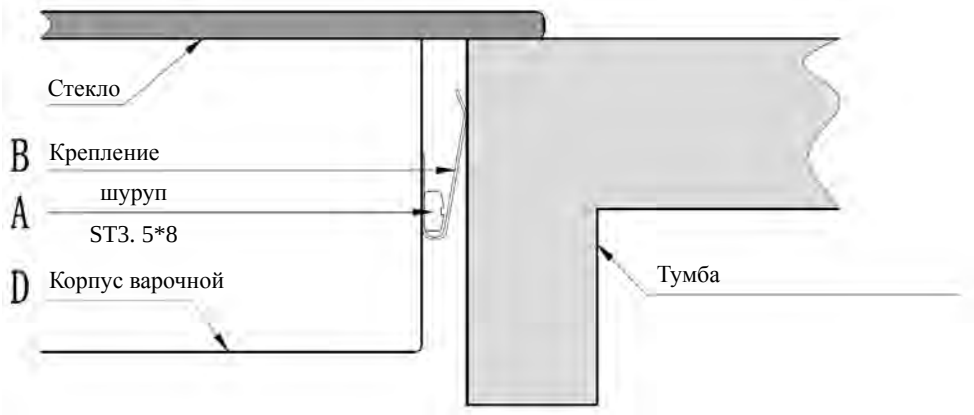
Плиту необходимо установить на прочную ровную поверхность (можно использовать упаковкой). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

Регулировка положения креплений

Прикрепите варочную панель к столешнице 4 креплениями, как показано на рисунке.



A	B	C	D
Шуруп	Крепление	Отверстие	Корпус варочной панели



Внимание!

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом. У нас есть такие специалисты. Никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Не допускается установка варочной панели рядом с раковиной, холодильником, морозильником, посудомоечной машиной, сушилкой белья, т.к. влага может привести к выходу электроники из строя.
3. Во избежание сбоев в работе место установки панели должно быть защищено от прямых солнечных лучей.
4. Стена и смежные элементы мебели должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы (покрытие, клей, основа) должны быть термостойкими.

Подключение варочной панели к электрической сети

Варочная панель должна подключаться к электрической сети только квалифицированным электриком.

Перед подключением варочной панели к электрической сети необходимо проверить следующее:

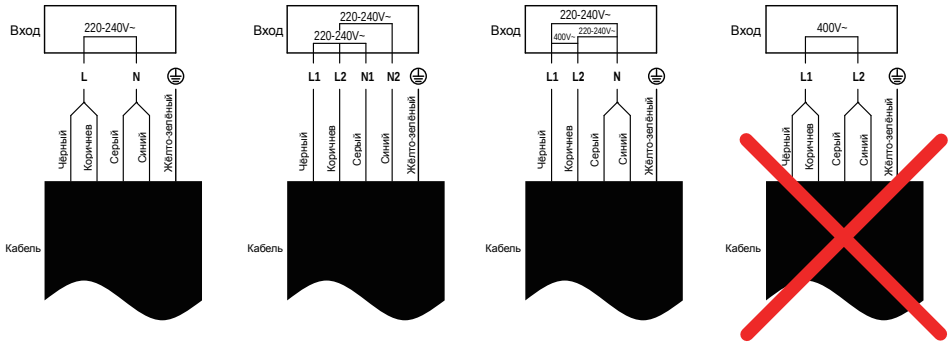
1. электропроводка и система питания пригодны для подключения варочной панели
2. напряжение в сети соответствует указанном на паспортной табличке варочной панели
3. сечение кабеля питания достаточное для потребляемого варочной панелью тока.

При подключении варочной панели к электрической сети не допускается использование переходников, адаптеров, разветвителей и т.п. из-за опасности перегрева и воспламенения.

Кабель питания не должен касаться никаких нагревающихся элементов и должен располагаться так, чтобы его температура не превысила 75°C.

Электрик должен убедиться в том, что проводка пригодна для подключения варочной панели и не требует изменений. Любые изменения должны делаться только квалифицированным электриком.

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с требованиями действующих норм. На линии питания варочной панели необходимо установить выключатель. Схема подключения показана ниже.



- Ремонт или замена повреждённого кабеля питания должны проводиться только специалистами сервисного центра.
- При подключении варочной панели непосредственно к электрической сети на линии питания следует установить многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.
- Не допускается перегиб или пережим кабеля питания.
- Кабель должен регулярно проверяться квалифицированным специалистом и заменяться при необходимости.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с директивой 2012/19/EC, касающейся утилизации электрических и электронных компонентов (WEEE). Данные компоненты содержат загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) и безвредные элементы (которые можно использовать повторно). Поэтому такие отходы подвергают специальной обработке для отделения вредных компонентов от безвредных. Люди могут играть важную роль в обеспечении того, чтобы данные отходы не стали экологической проблемой. Для этого необходимо соблюдать следующие простые правила:

- нельзя смешивать отходы электрического и электронного оборудования с бытовым мусором
- отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специализированные организации для надлежащей утилизации.

В большинстве стран для такого мусора устанавливают специальные контейнеры. Кроме того, при покупке нового устройства старое можно вернуть продавцу, который должен принять его без оплаты при условии покупки другого аналогичного изделия.

Информация о бытовых электрических индукционных варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/2014						
		Положение	Обозначение	Значение	Значение	Единица измерения
Модель				CI633CTT	CI642CTT	
Тип варочной панели:				Электрическая	Электрическая	
Количество конфорок				3	4	
Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки)	Индукционные конфорки			X	X	
	Индукционные конфорки					
	Излучательные зоны нагрева					
	Обычные конфорки					
Для круглых конфорок: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм.		Задняя левая	Ø	18,0	18,0	см
		Задняя центральная	Ø	-	-	см

	Задняя правая	Ø	-	18,0	см
	Центральная левая	Ø	-	-	см
	Центральная посередине	Ø	-	-	см
	Центральная правая	Ø	28,0	-	см
	Передняя левая	Ø	18,0	18,0	см
	Передняя центральная	Ø	-	-	см
	Передняя правая	Ø	-	18,0	см
Для конфорок некруглой формы: длина и ширина конфорки и/или зоны нагрева с округлением до ближайших 5 мм.	Задняя левая	Д□Ш	-	-	см
	Задняя центральная	Д□Ш	-	-	см
	Задняя правая	Д□Ш	-	-	см
	Центральная левая	Д□Ш	-	-	см
	Центральная посередине	Д□Ш	-	-	см
	Центральная правая	Д□Ш	-	-	см
	Передняя левая	Д□Ш	-	-	см
	Передняя центральная	Д□Ш	-	-	см
	Передняя правая	Д□Ш	-	-	см
Потребление энергии конфоркой или зоной нагрева на кг	Задняя левая	ECelectric cooking	193,5	193,5	В·ч/кг
	Задняя центральная	ECelectric cooking	-	-	В·ч/кг
	Задняя правая	ECelectric cooking	-	197,2	В·ч/кг
	Центральная левая	ECelectric cooking	-	-	В·ч/кг
	Центральная посередине	ECelectric cooking	-	-	В·ч/кг
	Центральная правая	ECelectric cooking	190,9	-	В·ч/кг
	Передняя левая	ECelectric cooking	192,3	192,3	В·ч/кг

	Передняя центральная	ECelectric cooking	-	-	В·ч/кг
	Передняя правая	ECelectric cooking	-	195,6	В·ч/кг
Энергопотребление варочной панели на кг		ECelectric hob	192,2	194,7	В·ч/кг

Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные - Часть 2: Встраиваемые варочные панели - Методы измерения характеристик

Рекомендации по экономии энергии

• Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки.
• Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию.
• Для уменьшения времени готовки используйте меньше воды или жира.
• Начинайте готовку с высоким уровнем мощности и понижайте его по мере нагрева пищи.
• Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки.