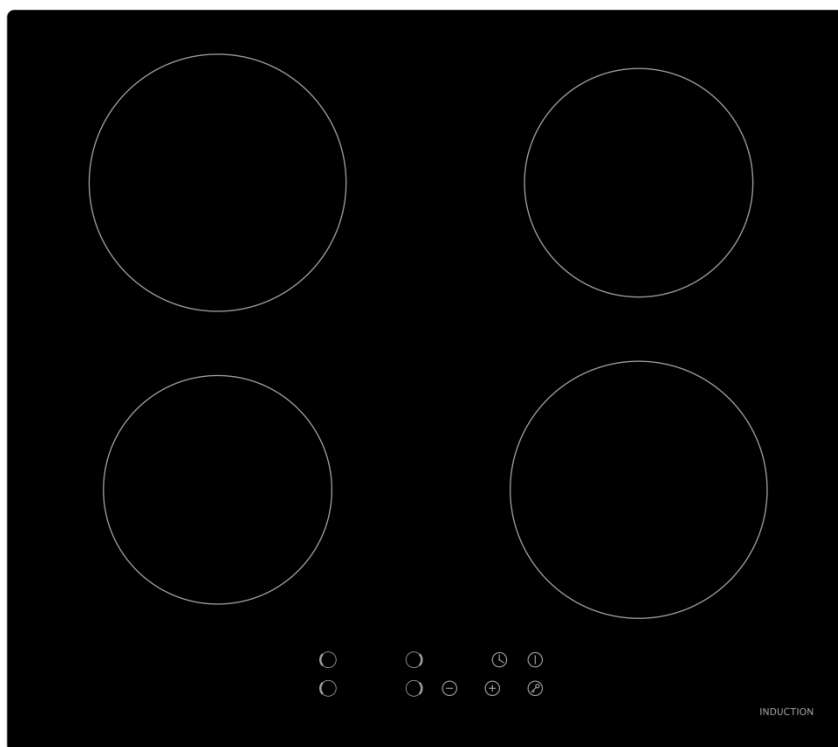


Torrada

Manual de utilizarea a plitei încorporabile
Инструкция по эксплуатации встраиваемой
индукционной плиты

Model / Модель
PFS600 INDUCTION BL



Prefață

Măsuri de securitate

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Montare

Risc de șoc electric

- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua orice lucrare de întreținere
- Conectarea la un sistem de pregătire bună a firelor este necesară și indispensabilă.
- Modificări în sistemul de cablare intern ar trebui să fie efectuată numai de către un electrician calificat.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericol de tăieturi

- Aveți grijă - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neglijentă poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de instalarea sau utilizarea acestui aparat.
- Produse inflamabile sau materiale inflamabile nu trebuie să fie introduse pe dispozitiv în orice moment.
- Acordați atenție persoanei care efectuează instalarea pe această informație, deoarece poate reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita pericolul, acest dispozitiv trebuie să fie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat în mod corespunzător și legat la pământ de către un tehnician calificat.
- Acest dispozitiv trebuie să fie conectat la rețea, care include izolarea comutator care furnizează deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Instalarea necorespunzătoare a dispozitivului poate duce la pierderea garanției sau a diminua responsabilitatea producătorului.

Funcționare și întreținere

Risc de șoc electric

- Nu gatiti dacă plită este scrăpată. În cazul în care suprafața plitei este spart sau crăpat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutator de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Deconectați plita de la rețea înainte de curățare sau de întreținere.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericole pentru sănătate

- Acest dispozitiv îndeplinește standardele de siguranță electromagnetice.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulator cardiac sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte medicul sau producătorul implantului înainte de utilizarea acestui dispozitiv pentru a vă asigura că implanturile lor nu depind de câmpul electromagnetic.
- În caz contrar, aceasta poate duce la deces.

Pericolul reprezentat de suprafața fierbinte

- Folosirea unor părți ale acestei mașini devină suficient de fierbinte, aceasta poate provoca arsuri.
- Nu permiteți corpului, îmbrăcăminte sau orice obiect, altul decât un vase adecvat cu suprafața de inducție contacta până la punctul când aparatul este complet răcit.
- Obiecte precum cuțitele de metal, furculițe, linguri și capacele nu trebuie introduse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot încălzi
- Nu lăsați copiii la îndemnarea de suprafața de gătit.
- Mânerele de vase pot fi fierbinte la atingere. Asigurați-vă că mânerul nu atârne alte zone de gătit, cu excepția utilizat.
- Imposibilitatea de a face acest lucru ar putea duce la arsuri.

Pericol de tăieturi

- Raclete pentru curățarea plitei este foarte ascuțit. Folosiți-le cu cea mai mare grijă și întotdeauna se păstrează într-un loc sigur, departe de copii.
- Nerespectarea acestei indicații poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Fierbere este cauza fumului, iar stropirea de grăsime poate duce la incendii.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile de pe aparat.
- Nu plasați obiecte magnetice (cum ar fi cardurile de credit, card de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, calculatoare, MP3-playere) în apropierea unității, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
- Nu folosiți aparatul pentru a încălzi încăperea.
- După utilizare, opriți întotdeauna zona de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (de exemplu, utilizând comenzile tactile). Nu vă bazați pe senzorul de detectare vase pentru a opri zonele de gătit cu îndepărtarea tigei.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau de a sta pe el.
- Nu depozitați obiecte de interes pentru copii, în cabinetele de mai sus a aparatului. Copiii pot să utilizează plită ca j scară, ce poate fi periculos.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați în camera în care este utilizat aparatul.
- Copiii sau persoanele cu un handicap care limitează capacitatea lor de a utiliza dispozitivul ar trebui să-l folosească numai sub supravegherea unei persoane responsabile și competente să-i instruiască în utilizarea sa. Instructorul trebuie să se asigure că acestea pot utiliza aparatul fără pericol pentru ei înșiși sau pe alții.
- Nu reparați sau înlocuiți orice parte a dispozitivului (cu excepția recomandării din acest manual). Restul trebuie să fie efectuată de către un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aspirator cu abur pentru a curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plită.
- Nu așezați pe plită.
- Nu folosiți vase cu margini neregulate. Nu trebuie, de asemenea, trageți tigai pe suprafața de sticlă de inducție, deoarece poate zgâria sticlă.
- Nu folosiți tampoane de curățat sau alte substanțe de curățare abrazive dure pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria sticlă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau personal calificat în domeniu, pentru a se evita orice pericol.
- **ATENȚIE:** Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- Aveți grijă să evitați să atingeți elementele de încălzire.

- Copiii sub 8 ani trebuie să fie ținute la distanță.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani și mai în vârstă, precum și persoanele cu dizabilități fizice limitate, senzoriale sau psihice sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie făcută de către copii nesupravegheați.
- ATENȚIE: gătit pe o plită cu grăsimi sau ulei pot fi periculoase FĂRĂ PREZENȚĂ PERMANENTĂ și poate provoca incendii. Nu încercați niciodată să stingă focul cu apă, dar opriți aparatul, și apoi acoperite cu o flacăra, cum ar fi un capac sau o pătură de incendiu.
- ATENȚIE: Pericol de incendiu: A nu se păstra elementele de pe suprafețele de gătit.
- Notă: În cazul în care suprafața este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric
- NU abur curat ar trebui să fie utilizat pentru a curăța plita din sticlă ceramică
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau un sistem de control de la distanță separat.

Felicitări pentru achiziționarea unui nou mașini de gătit cu inducție.

Vă recomandăm să petreceți ceva timp pentru a citi acest manual de utilizare / instalare, în scopul de a înțelege pe deplin modul în care se instalează în mod corespunzător și să opereze acest aparat.

Pentru instalare, vă rugăm să citiți secțiunea de instalare.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare și de a salva acest manual / instalare pentru referințe ulterioare.

Предисловие

Меры безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием Вашей варочной панели.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания
- Подключение к хорошей системе заземления проводов является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений в отечественной системе проводки должна выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели заострены.
- Неосторожное использование может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием этого прибора.
- **Горючий материал или воспламеняющиеся изделия** не должны быть размещены на данном устройстве в любой момент времени.
- Обратите внимание человека, которые производит монтаж, на эту информацию, так как это может уменьшить ваши затраты на установку.
- Для того, чтобы избежать опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к сети, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или снятию ответственности с производителя.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, выключите прибор немедленно от сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель от сети перед каждой очисткой или для технического обслуживания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут зависеть от электромагнитного поля.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к летальному исходу.

Опасность, исходящая от горячей поверхности

- Во время использования некоторые части этого аппарата становятся достаточно горячими, что может вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда или любой предмет, кроме подходящей кухонной посуды контактировало с индукционной поверхностью до момента, когда она полностью остынет.
- Объекты, такие как металлические ножи, вилки, ложки и крышки не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте детей к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Проверьте, что ручки не нависают над другими варочными зонами, кроме используемой.
- Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Скребок для чистки варочной панели очень острый. Используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте вне досягаемости детей.
- Неиспользование предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Выкипание является причиной появления дыма, и выплескивание жира может привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не оставляйте намагниченные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора, так как они могут быть затронуты его электромагнитным полем.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью элементов управления Touch). Не следует полагаться на датчик распознавания кастрюль, чтобы отключить варочные зоны при удалении кастрюли.
- Не позволяйте детям играть с прибором или сидеть, стоять на нем.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах выше прибора. Дети, вскорабшавшись на варочную панель, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где прибор используется.
- Дети или лица, имеющие инвалидность, которая ограничивает их способность использовать прибор должны использовать его только под присмотром ответственного и компетентного лица, чтобы наставлять их в его использовании. Инструктор должен быть удовлетворен тем, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте или не заменяйте какие-либо части прибора (исключением является рекомендация в данной инструкции). Все остальное обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с неровными краями. Так же не перетаскивайте сковородки по всей поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло индукции.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или аналогичным квалифицированным персоналом, с тем чтобы избежать опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные части становятся горячими во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети до 8 лет должны находиться в стороне.
- Данный прибор может быть использован детьми в возрасте от 8 лет и старше, а так же лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем и получили инструкции относительно использования прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла **БЕЗ ПРИСМОТРА** может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь с водой, но выключите прибор, а затем покрывайте пламя, например, с крышкой или пожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочные поверхности.
- **Внимание:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможность поражения электрическим током
- Пароочиститель **НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН** для чистки стеклокерамической варочной поверхности
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением новой Индукционной плиты.

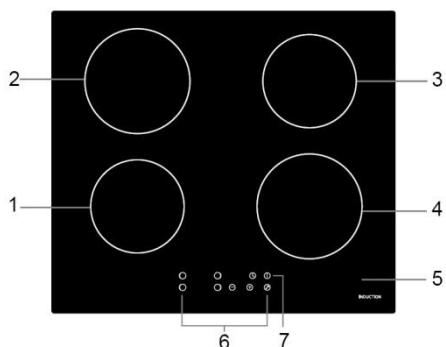
Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию / руководство по установке для того, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать это устройство.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

Прочитайте внимательно все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации / установке для справок в будущем.

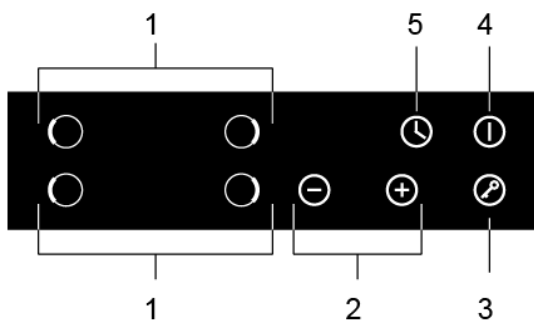
Индукционная варочная панель

Вид сверху



- 1. Max. 1400 W
- 2. Max. 1800 W
- 3. Max. 1400 W
- 4. Max. 1800 W
- 5. Стеклокерамическая поверхность
- 6. Контрольная панель
- 7. Контроллер Вкл/Выкл

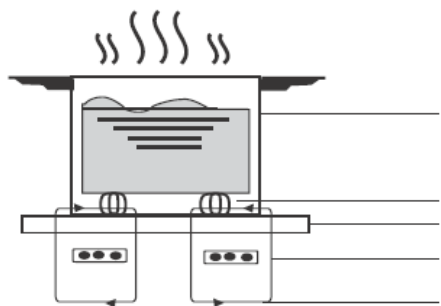
Контрольная панель



- 1. Контроллеры выбора зоны нагрева
- 2. Регулировка Включения / Таймера
- 3. Блокировка
- 4. Контроллер Вкл/Выкл
- 5. Контроллер таймера

Теория работы

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности является безопасным, передовым, эффективным и экономичным способом приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что посуда нагревает его.



- Чугунок
- Магнитопровод
- Стеклокерамическое стекло
- индукционная катушка
- индуцированные токи

Перед использованием новой индукционной варочной поверхности

- Прочитайте это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может быть на Вашей плите.

Техническая спецификация

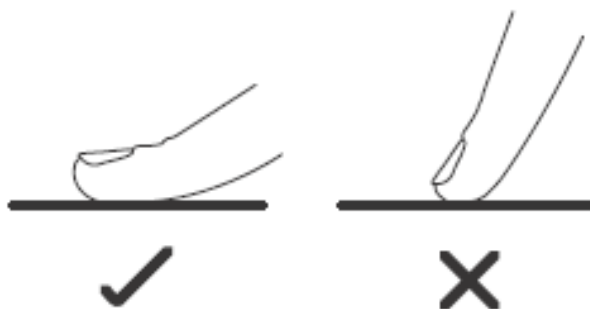
Варочная поверхность	PFS600 INDUCTION BL
Количество зон приготовления	4 зоны
Напряжение питания	220-240V~ 50/60Hz
Установленная электрическая мощность	6400W
Размеры Ш×Г×В(мм)	590X520X60
Размеры встраивания А×В (мм)	560X490

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить наши продукты, мы можем изменить технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления

Эксплуатация продукта

Сенсорные элементы управления

- Контроллеры управления реагируют на прикосновения, так что вам не нужно применять небольшое усилие при нажатии.
- Используйте подушечку Вашего пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда прикосновение регистрируется.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистым, сухие, и что нет ни одного объекта (например, посуда или ткань), покрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.



Выбираем правильную кухонную посуду

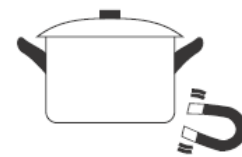


- Используйте посуду только с основанием, подходящим для индукционного приготовления пищи.


Посмотрите на символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда для использования на индукционной поверхности путем проведения теста магнитом.

Поместите магнит к основанию кастрюли/сковородки. Если он притягивается, сковорода/кастрюля/подходит для индукции.



- Если у вас нет магнита:

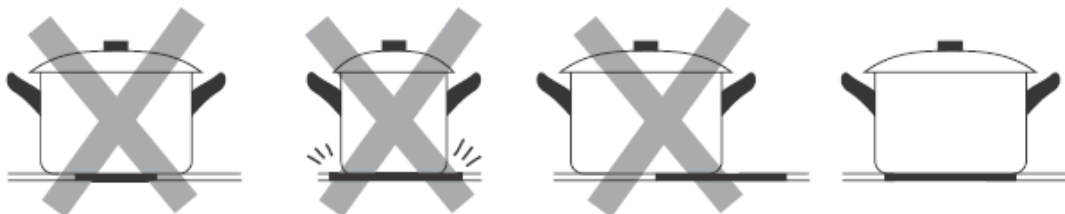
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую нужно проверить.
2. Если значок  не мигает на дисплее, а вода нагревается, кастрюля подходит.

- Кухонная посуда изготовленная из следующих материалов не подходит для использования на индукционной плите: чисто из нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

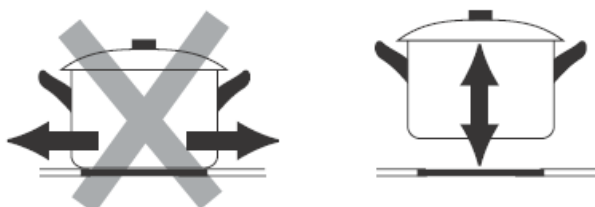
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет такой же размер, как зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых одинаковый с выбранной зоной. При использовании посуды немного большего размера, энергопотребление будет максимальным. Посуда, диаметр которой составляет менее 140 мм, может быть нераспознана плитой. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.




Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели - не тащите ее, так как это может поцарапать стекло



Как использовать индукционную плиту

Начало приготовления

<p>Нажмите контроллер Вкл / Выкл в течение трех секунд. После включения питания, зуммер подает один звуковой сигнал, все индикаторы показывают "-" или "- -" – это означает, что варочная плита вошла в состояние режима ожидания.</p>	
<p>Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которой Вы хотите воспользоваться.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.	
<p>Нажмите контроллер выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с кнопкой будет мигать</p>	
<p>Выберите уровень нагрева, нажимая контроллеры "-" или "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Если Вы не выбираете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начинать сначала, начиная с шага № 1.• Вы можете изменить настройки уровня нагрева в любое время во время приготовления пищи.	

Если на  дисплее мигает в одно и то же время с установкой уровня нагрева

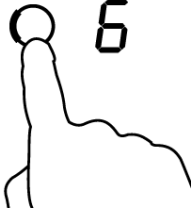



Это означает, что:

- Вы не поставили кастрюлю на нужную зону приготовления пищи или
- кастрюля, которую Вы используете, не подходит для приготовления пищи на индукционной плите
- сковорода слишком мала или не должным образом сосредоточена на варочной зоне.

Нагрев не происходит, если на конфорке не стоит подходящая посуда.

Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на конфорке не стоит подходящая посуда.

Завершение приготовления пищи

<p>Нажмите на контроллер выбора зоны нагрева, который Вы хотите выключить</p>	
<p>Выключите конфорку прокруткой вниз до "0" или нажимая на кнопки "-" и "+" одновременно. Убедитесь, что на дисплее отображается "0"</p>	
<p>Выключите всю варочную панель нажав на кнопку Вкл / Выкл.</p>	
<p>Будьте аккуратны - горячая поверхность Когда горит значок H покажет, это означает, что конфорка горячая на ощупь. Этот значок исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Пока конфорка остывает, ее можно использовать для подогрева дополнительной кастрюли, что является экономией энергии, так как конфорка по-прежнему горячая.</p>	


Блокировка управления

- Вы можете заблокировать элементы управления для предотвращения непреднамеренного использования (например, чтобы дети случайно не включили конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все органы управления, кроме управления ON / OFF отключены.

Как заблокировать контроллеры	
<p>Нажмите на контроллер блокировки</p>	<p>Индикатор таймера будет показывать "Lo"</p>
Как разблокировать контроллеры	
<p>Нажмите и подержите некоторое время контроллер блокировки</p>	



Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за

исключением вкл/выкл.  Вы всегда можете включить индукционную варочную панель прочь с помощью контроллера вкл/выкл в случае чрезвычайной ситуации, но первым делом Вы должны разблокировать варочную панель следующей операцией.

Контроллер Таймер

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:


- Вы можете использовать его в качестве ежеминутного напоминания. В этом случае таймер не отключает какую-либо зону, когда установленное время истекло.
- Вы можете установить его, чтобы выключить один или несколько зон для приготовления пищи, когда заданное время истекло. Таймер максимума составляет 99 мин.

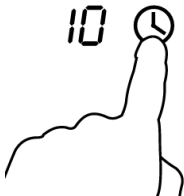
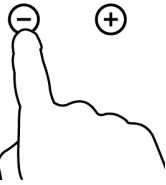
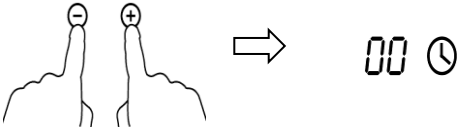

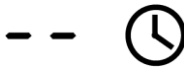
а) Использование таймера в качестве Ежеминутного напоминания

Если вы не выбираете какую-либо конфорку

<p>Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: Вы можете использовать ежеминутное напоминание даже в том случае, если Вы не выбрали ни одной зоны приготовления.</p>	
<p>Нажмите на "+" на контроллере Таймер. Прозвучит звуковой сигнал и "10" будет показано на дисплее таймера.</p>	
<p>Установите время, используя кнопки "-" или "+" . <u>Подсказка:</u> Нажмите "-" или "+" один раз для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" для уменьшения или увеличения на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном нажатии "-" и "+" , таймер будет отменен, а в минутном индикаторе будет высвечено "00".</p>	
<p>Когда время установлено, он начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>Когда установленное время подошло к концу, прозвучит звуковой сигнал в течение 30 секунд, и индикатор таймера показывает "- -".</p>	

б) Установка таймера для выключения одной конфорки

Установка таймера на одной зоне	
<p>Нажмите на контроллер выбора зоны нагрева, на который Вы хотите установить таймер. (Например, зона №3)</p>	

<p>Нажмите на контроллер Таймер, индикатор начнет мигать и "10" будет отображаться на дисплее таймера.</p>	
<p>Установите время, используя кнопки "-" или "+" . <u>Подсказка:</u> Нажмите "-" или "+" один раз для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" для уменьшения или увеличения на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном нажатии "-" и "+" , таймер будет отменен, а в минутном индикаторе будет высвечено "00".</p>	
<p>Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на выбранную зону.</p>	
<p>Когда таймер истекает, соответствующая конфорка будет автоматически выключена.</p>	



Другая зона приготовления будет продолжать работать, если она была включена

Рабочее время по умолчанию

Автоматическое отключение является функцией безопасности для индукционной варочной панели. Она выключается автоматически, если когда-нибудь вы забудете выключить ее. По умолчанию время для различных уровней мощности работы приведены в таблице ниже:

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

Когда Вы убираете посуду с зоны нагрева, индукционная плита может немедленно прекращает нагрев и варочная панель автоматически выключается через 2 минуты.



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием данного аппарата.

Руководство по готовке



Будьте осторожны при жарке в масле и жире, так как они очень быстро нагреваются. При очень высоких температурах масло и жир могут самовозгореться. Это представляет серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите значение уровня нагрева.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количества жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните приготовление пищи на высоком уровне нагрева и уменьшите его, когда пища нагревается.

Зиммеринг, приготовление риса

- Зиммеринг (приготовление в горячей воде чуть не доходящей до кипения) происходит ниже точки кипения, около 85 ° C, когда пузырьки только растут время от времени на поверхность варочной жидкости. Это секрет вкусных супов и нежного рагу, потому что ароматы развиваются без подгорания пищи. Вы должны также готовить густые соусы на основе яиц и муки ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, в том числе приготовления риса, может потребовать установления уровня нагрева выше, чем минимальное значение, чтобы обеспечить правильное приготовление.

Стейк

Чтобы приготовить сочные стейки:

1. Оставьте мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте сковороду с тяжелым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла в горячую сковороду, а затем опустите в нее мясо.
4. Поверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и как Вы хотите, чтобы оно было прожарено. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны.
5. Оставьте стейк, чтобы отдохнул на теплой плите в течение нескольких минут, чтобы позволить ему расслабиться и стать нежным перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите подходящую для индукционной плиты сковородку вок или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если Вы готовите большое количество пищи, готовьте ее несколькими более мелкими партиями.
3. Разогрейте кастрюлю добавьте две столовые ложки масла.
4. Приготовьте сначала мясо и отложите его в сторону и держите его в тепле.
5. Затем пожарьте овощи. Когда они горячие, но все еще хрустящие, включите конфорку на более низкое значение, верните мясо в кастрюлю и добавьте соус.
6. Тщательно, но осторожно перемешать ингредиенты, чтобы убедиться, что они нагреваются равномерно.
7. Подавайте сразу после приготовления.

Обнаружение мелких предметов

Когда на варочной панели был оставлен неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая), или какой-либо другой маленький элемент (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит на режим ожидания в течение 1 минуты.

Настройки тепла

Ниже приведены рекомендации по настройкам тепла. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе вашей кухонной посуды и пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти именно те настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Уровень тепла	Для чего подходит
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Медленный разогрев небольшого количества пищи• плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро сгорают• медленно кипящего• медленного нагревания
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• повторного нагрева• быстрого кипения• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка• кипящая вода

Очищение

Что?	Как?	Важно знать?
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные от продуктов питания)	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите варочную плиту от электросети2. Используйте чистящее средство для варочной поверхности пока варка еще теплая (но не горячая!)3. Промойте чистой губкой и вытрите насухо с помощью чистой тряпочки или по полотенца.4. Подключите обратно варочную панель к электросети.	<ul style="list-style-type: none">• Когда питание к варочной панели выключено, то значок «горячая поверхность» не будет показан, но зона приготовления пищи может быть еще горячей! Будьте особенно аккуратны.• Задняя поверхность губки для чистки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваш очиститель подходит.• Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: стекло может окраситься.

<p>Переливы, подтеки и разливание чего-либо горячего сладкого на стеклянную поверхность</p>	<p>Удалить их немедленно с помощью специального скребка подходящего для индукционной варочной поверхности, но будьте осторожны с горячими поверхностями конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Держите скребок под углом 30 ° и скрести загрязнение в сторону холодной поверхности варочной поверхности. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью мягкой тряпочки или бумажным полотенцем. 4. Вы так же можете использовать шаги со 2 по 4 для "Повседневных загрязнений ", указанных выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалить пятна, оставленные растопленным и сахаристым продуктом как можно скорее. Если оставить остывать на стекле, они могут стать трудно удаляемыми или даже привести к необратимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: лезвие скребка острое как бритва. Всегда используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте и вне досягаемости детей.
<p>Проливание на сенсорное управление</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Вытрите разлитое 3. Протрите область сенсорного управления с чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Протрите область полностью насухо бумажным полотенцем. 5. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключится, а сенсорная панель управления может не работать, пока на ней разлита жидкость. Убедитесь, что Вы вытерли зону сенсорного управления насухо перед включением варочной панел.

Советы и подсказки

Проблема	Возможная проблема	Что делать
Вы не можете включить индукционную варочную панель	Нет питания	<p>Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания, и что он включен.</p> <p>Проверьте, есть ли отключение электроэнергии в Вашем доме или районе. Если Вы проверили все, и проблема не решена, обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>
Кнопки сенсорного управления не реагируют на нажатие	Кнопки заблокированы	Разблокируйте управление.
Элементы сенорного управления работают с затруднениями.	На сенсорной панели может быть небольшая пленка воды над элементами управления, или Вы можете использовать кончик пальца при прикосновении управления, а не подушечку.	Убедитесь, что сенсорная зона управления сухая и Вы используете подушечку пальца при прикосновении.
Стекло поцарапано.	<p>Посуда с грубым дном</p> <p>Неподходящие губки или абразивные моющие средства были использованы при чистке</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким дном</p> <p>Смотри раздел «Выбираем правильную кухонную посуду»</p> <p>Смотри раздел «Очищение»</p>
Некоторые посуда издает потрескивание или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией Вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная поверхность издает низкое жужжание при использовании на высоком уровне нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева.

Слышится шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную плиту начал работать, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как Вы выключили Вашу плиту.	Это нормально и не требует каких-либо действий. Не выключайте питание в то время, как вентилятор работает.
Сковороды не становятся горячими	Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для данной зоны или она неправильно сосредоточена на выбранной зоне.	Используйте посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели Центрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее размер соответствует выбранной зоне
Индукционная варочная поверхность или зона приготовления пищи выключилась неожиданно, звучит звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующиеся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая ошибка	Пожалуйста, запишите буквы и цифры, обозначающие ошибку, включите питание индукционной варочной плиты и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Ошибки на дисплее и проверка

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить функцию нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной панели из рабочей поверхности.

Исправление проблем

1) Коды ошибок, возникающие во время работы & решение проблем

Код ошибки	Проблема	Решение
Самовосстанавливающиеся		
E1	Напряжение питания выше номинального напряжения	Пожалуйста, проверьте нормальное ли напряжение у источника питания.
E2	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Включение питания после того, как источник питания нормализовался.

E3	Высокая температура керамического датчика плиты. (1 #)	Подождите, пока температура керамического датчика плиты вернется к нормальной.
E4	Высокая температура керамического датчика плиты. (2 #)	
E5	Высокая температура IGBT-транзистора. (1#)	Подождите, пока температура IGBT-транзистора вернется к нормальной. Нажмите кнопку "Вкл /Выкл" , чтобы перезагрузить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, то замените вентилятор.
E6	Высокая температура IGBT-транзистора. (2#)	
НЕ самовосстанавливающиеся		
F3/F6	Ошибка керамического датчика температурной пластины – короткое замыкание. (F3 для 1#,F6 для 2#)	Проверьте соединение или замените керамический датчик температурной пластины.
F4/F7	Ошибка керамического датчика температурной пластины – разомкнутая цепь. (F4 для 1#,F7 для 2#)	
F5/F8	Ошибка керамического датчика температурной пластины – недействителен . (F5 для 1#,F8 для 2#)	
F9/FA	Отказал температурный датчик IGBT-транзистор. (Короткое замыкание / обрыв цепи для 1 #)	Замените плату питания.
FC /FD	Отказал температурный датчик IGBT-транзистор. (Короткое замыкание / обрыв цепи для 2 #)	

2) Специфические ошибки & Решения

Ошибка	Проблема	Решение А	Решение В
Светодиоды не загораются, когда аппарат подключен к сети.	Нет электропитания	Проверьте, чтобы увидеть, если вилка плотно закреплена в розетке, и что розетка исправна.	
	Плата питания и плата дисплея подключена неправильно.	Проверьте соединение	

	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не работают, или LED дисплей не работает нормально.	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Индикатор режима приготовления включается, но нагрев не начинается.	Варочная панель перегрелась	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник может быть заблокирован.	
	Что то не так с вентилятором	Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, то замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
Нагрев внезапно останавливается во время работы, и на дисплее мигает "U".	Посуда не подходящая	Используйте соответствующую посуду (соответственно всем инструкциям данного руководства)	Схема обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком маленький		
	Плита перегрелась	Аппарат перегрет. Подождите, пока он остынет Нажмите "Вкл / Выкл" , чтобы перезагрузить устройство.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первый и второй зоны) будут отображать "U".	Плата питания и плата дисплея подключены неверно	Проверьте соединения	
	Плата дисплея в соединении повреждена.	Замените плату дисплея	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора звучит ненормально	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор	

Выше указаны решения и возможные причины ошибок работы прибора.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать любых опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Монтаж

Подготовка места монтажа

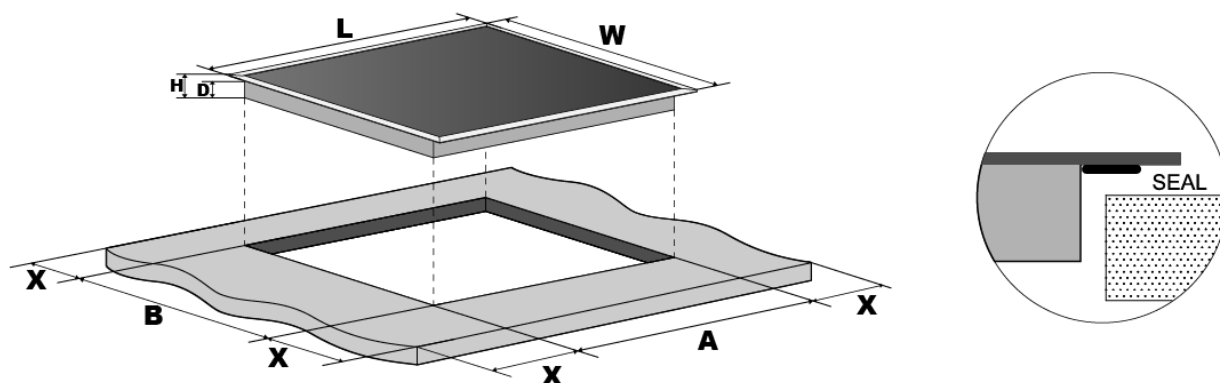
Вырезают рабочую поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Для установки и использования, как минимум 5 см свободного пространства должны быть сохранены вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм.

Пожалуйста, выберите термостойкую рабочую поверхность, чтобы избежать большой деформации, вызванной излучением тепла от горячей плиты.

Как показано ниже:

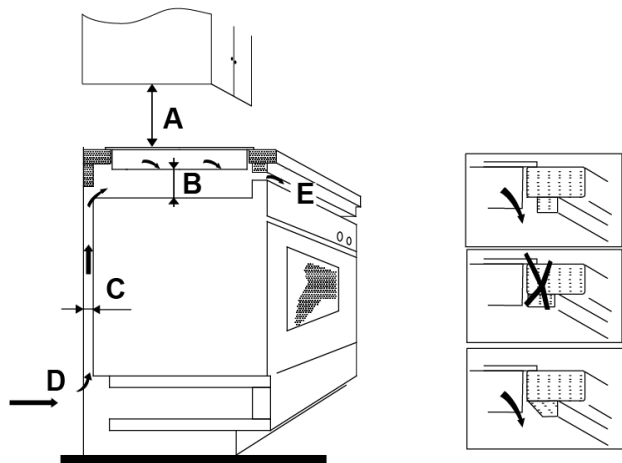


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4	490+4	50 mini
				+1	+1	

При любых обстоятельствах, убедитесь, что варочная Индукционная поверхность хорошо вентилируется и входное и выходное отверстия воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем состоянии работы. Как показано ниже



Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над горячей плиты должна быть не менее 760 мм.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Воздухозаборник	выход воздуха 5mm

Перед установкой варочной панели, убедитесь, что

- Рабочая поверхность должна быть квадратной и на одном уровне, и никакие конструктивные элементы не нарушают требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- При установке над духовкой варочная панель, духовой шкаф имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям оформления и действующим стандартам и нормативам.
- Существует подходящее изолированное соединение, обеспечивающее полное отключение от сети электропитания, смонтировано и расположено в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Разъединитель должен быть одобренного типа и обеспечивать 3 мм воздушный зазор с расстоянием между контактами во всех полюсах
- Разъединитель должен быть в легко доступном месте для клиента.
- Вы проконсультировались с местными строительными властями и ознакомились со всеми нормативными актами, если у Вас возникли сомнения по поводу установки.
- Вы можете использовать термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамической плитки) для поверхностей стен, окружающих плиту.

После того, как варочную панель была установлена, убедитесь, что

- Кабель питания не соприкасается с дверцами шкафа или ящиками.
- Существует адекватный поток свежего воздуха снаружи корпуса к основанию плиты.
- Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, должен быть установлен теплозащитный барьер ниже основания плиты.
- Разъединитель легко доступен пользователем.

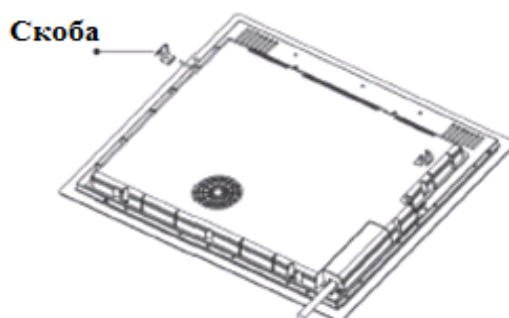
Перед тем, как прикрепите крепежные скобы

Прибор должен быть размещен на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте чрезмерных усилий на элементы управления, выступающие из варочной панели.

Регулировка положения крепежных скоб

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью 2 крепежных скоб на нижней стороне варочной панели (смотри рисунок).

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от различной толщины столешницы.



Предостережения

1. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Плиту не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, над холодильником, над морозильником, над стиральной машиной или над сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
3. Стена и индуцированная зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
4. Для того, чтобы избежать каких-либо повреждений, материал столешницы и прилегающих к варочной панели шкафчиков должен быть устойчив к нагреванию.

Подключение варочной панели к сети питания



Данная варочная панель должна быть подключена к сети электропитания только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к сети питания, убедитесь, что:

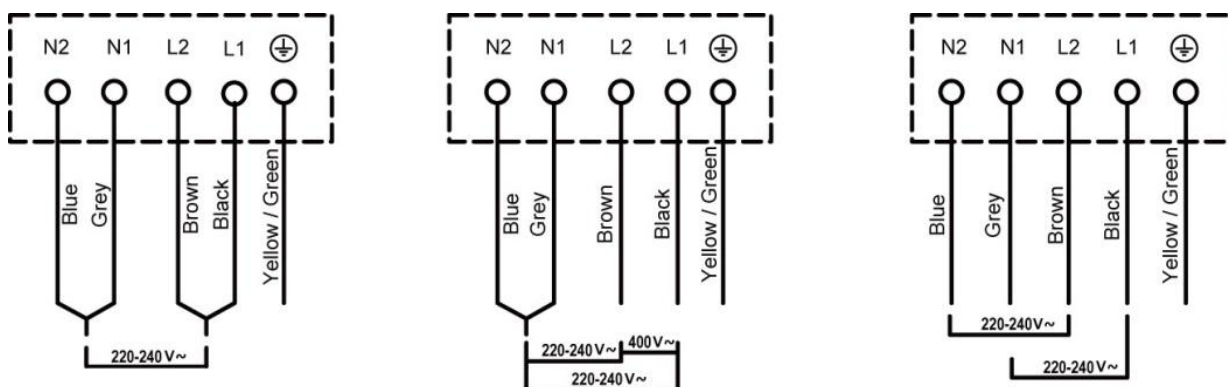
1. Внутренняя проводка Вашего дома подходит для мощности, потребляемой варочной панели.
2. Напряжение соответствует значению, указанному в табличке
3. Кабель секции питания может выдержать нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети, не используйте адаптеры, переходники так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура могла подняться и превысить 75°C в любой точке.



Проверьте с электриком, подходит ли без изменений Ваша система проводки. Любые изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.



- Если кабель поврежден и его необходимо заменить, операция должна быть проведена с квалифицированным работником, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключен непосредственно к сети, многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным отверстием 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать, что правильное электрическое соединение было сделано и что оно совместимо с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель следует регулярно проверять и, если необходимо, заменять его только с помощью уполномоченного техника.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/ЕС утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.